

# Ficha Tecnica

Precisa de Ajuda? Ligue: (+351) 916 542 211

Hotelequip.pt

Rua Empresarial N° 8A, Zona Industrial Ponte Seca  
2510-752 Gaeiras, Portugal

Ficha tecnica gerada em: 20/05/2026

*O produto final e as características podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.*



Acesso rapido  
ao produto



## Mesa de Trabalho Central em Aço Inoxidável 2200x600x850 mm

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	CHWTC160220S0	<b>Modelo:</b>	WTC160220S0
<b>Marca:</b>	CLIMA	<b>EAN:</b>	N/D
		<b>Dimensões:</b>	2200 x 600 x 850 cm

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	CLIMA
<b>Modelo</b>	WTC160220S0

### Descricao Resumida

Mesa de trabalho central em aço inoxidável de alta durabilidade e fácil higiene, dimensões 2200x600x850 mm. Ideal para cozinhas profissionais.

## Descrição Completa

### Mesa de Apoio – Principais Vantagens

Concebida para otimizar o fluxo de trabalho em cozinhas profissionais, esta bancada de trabalho central oferece uma superfície robusta e higiênica para todas as suas tarefas de preparação. A sua construção em aço inoxidável AISI 304 garante durabilidade e facilidade de limpeza, tornando-a um ativo indispensável em qualquer ambiente de hotelaria ou restauração. Com a sua estrutura autoportante e pés ajustáveis, adapta-se perfeitamente às suas necessidades.

A ausência de prateleira inferior confere uma maior flexibilidade para o armazenamento de equipamentos maiores ou para facilitar a movimentação sob a superfície de trabalho. Este equipamento é uma solução prática para melhorar a eficiência da sua cozinha, proporcionando um espaço de trabalho amplo e organizado para a sua equipa.

### Aplicações Profissionais

Este mobiliário de trabalho é ideal para uma vasta gama de estabelecimentos, incluindo restaurantes, hotéis, cafetarias, padarias e talhos. A sua versatilidade permite que seja utilizada como estação de preparação de alimentos, área de montagem de pratos ou mesmo como apoio para equipamentos de cozinha. É uma peça fundamental para garantir a organização e a higiene necessárias em cozinhas com elevada produção.

### Características Técnicas

Características	Detalhes Técnicos
Tipo de Produto	Mesa de Trabalho Central
Material da Superfície	Aço Inoxidável AISI 304 satinado
Material das Patas	Tubo quadrado AISI 304, 40x40 mm
Ajuste de Altura	Patas reguláveis entre 850-900 mm
Bancada Frontal e Lateral	65 mm

Dimensões (CxPxA)	2200x600x850 mm
Prateleira Inferior	Não incluída

## Perguntas Frequentes

---

**P: Esta mesa de trabalho requer montagem profissional?**

R: Não, a mesa é fornecida desmontada, mas foi concebida para uma montagem simples e intuitiva, podendo ser realizada pela sua equipa com as ferramentas básicas.

**P: Qual o tipo de aço inoxidável utilizado e quais as suas vantagens?**

R: É utilizada chapa de aço inoxidável AISI 304 satinado, conhecido pela sua elevada resistência à corrosão, durabilidade e facilidade de higienização, essencial para ambientes de cozinha profissional.

**P: Posso ajustar a altura da mesa de trabalho?**

R: Sim, as pernas do equipamento são ajustáveis num intervalo de 850 a 900 mm, permitindo adaptar a altura da superfície de trabalho às preferências ergonómicas da sua equipa.

**P: Onde a falta da prateleira inferior oferece mais vantagens?**

R: A ausência da prateleira inferior torna-a ideal para situações onde precisa de espaço livre sob a mesa, seja para acomodar equipamentos mais altos ou para permitir maior mobilidade dos utilizadores.

**P: É fácil de limpar e manter?**

R: Sim, devido à sua construção em aço inoxidável, a superfície é extremamente fácil de limpar e manter, exigindo apenas um pano húmido e um detergente suave para garantir os mais altos padrões de higiene.