

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 Inox 1300x600x850h mm

Informacoes do Produto

SKU:	CHWTC160130S0	Modelo:	WTC160130S0
Marca:	CLIMA	EAN:	N/D
		Dimensões:	1300 x 600 x 850 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	CLIMA
Modelo	WTC160130S0

Descricao Resumida

Mesa de trabalho central em aço inoxidável AISI 304, ideal para cozinhas profissionais.
Pernas reguláveis em altura e dimensões 130x60x85h cm.

Descricao Completa

mesa de trabalho inox central — Bancada de Preparação — Principais Vantagens

Concebida para a excelência em ambientes de restauração, esta bancada de trabalho central em aço inoxidável é um pilar de durabilidade e higiene. O seu design robusto e os materiais de alta qualidade garantem uma superfície de trabalho estável e fácil de limpar, essencial para a preparação eficiente de alimentos. A adaptabilidade da altura das pernas permite uma personalização ergonómica que melhora o conforto e a produtividade da sua equipa, adaptando-se a diversas necessidades operacionais.

Esta superfície de apoio para cozinha é ideal para qualquer cozinha profissional, desde pequenos cafés a grandes restaurantes e hotéis. Permite uma organização eficaz do espaço, sendo uma peça central para a preparação de pratos, suportando equipamentos de confeção ou como área de empratamento. A ausência de prateleiras inferiores oferece máxima flexibilidade para o armazenamento de grandes utensílios ou equipamentos móveis, otimizando o fluxo de trabalho.

Aplicações Profissionais

Uma mesa de preparação multifuncional como esta é indispensável em qualquer cozinha industrial ou de hotelaria, bem como em laboratórios alimentares e refeitórios institucionais. A sua localização central e dimensões amplas possibilitam a criação de diversas estações de trabalho, desde a picagem de ingredientes à montagem final dos pratos. É também perfeita para pizzarias, pastelarias e padarias que necessitam de uma vasta superfície para manusear massas e ingredientes.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Tipo de Mesa	Central
Material da Encimera	Aço inoxidável AISI 304 satinado
Material das Pernas	Tubo quadrado AISI 304, 40x40 mm
Regulagem de Altura	850-900 mm

Característica	Detalhe
Frente e Costados da Encimera	65 mm
Dimensões (CxPxA)	1300x600x850 mm
Montagem	Desmontada

Perguntas Frequentes

Qual a principal vantagem desta mesa de trabalho em aço inoxidável? A principal vantagem é a sua durabilidade excepcional e a facilidade de limpeza, características cruciais para manter os mais elevados padrões de higiene em cozinhas profissionais. O aço inoxidável AISI 304 garante resistência à corrosão e uma longa vida útil do equipamento.

Esta mesa de trabalho é adequada para qualquer tipo de cozinha profissional? Sim, o design central e as dimensões generosas tornam-na ideal para uma vasta gama de cozinhas profissionais, incluindo restaurantes, hotéis, e pastelarias. A versatilidade do aço inoxidável permite a sua utilização em diversas tarefas de preparação de alimentos.

As pernas da mesa são ajustáveis em altura? Sim, as pernas em tubo quadrado AISI 304 são reguláveis, permitindo ajustar a altura da mesa entre 850 mm e 900 mm. Esta característica assegura uma maior ergonomia para os utilizadores, adaptando-se às suas necessidades específicas.

Preciso de alguma ferramenta especial para montar a mesa? As nossas mesas são fornecidas desmontadas, mas a montagem é simples e não requer ferramentas especiais, apenas as básicas que se encontram em qualquer caixa de ferramentas. As instruções detalhadas são incluídas para facilitar o processo.

Qual o material da superfície de trabalho? A superfície de trabalho, ou encimera, é fabricada em aço inoxidável AISI 304 com acabamento acetinado. Este material é reconhecido pela sua resistência, higiene e durabilidade, sendo perfeito para contacto direto com alimentos no setor da restauração.