

# 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: 10/06/2026

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



Acesso rapido  
ao produto



## Mesa de Trabalho Central Inox 1600x600x850mm

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	CHWTC160160S0	<b>Modelo:</b>	WTC160160S0
<b>Marca:</b>	CLIMA	<b>EAN:</b>	N/D
		<b>Dimensões:</b>	1600 x 600 x 850 cm

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	CLIMA
<b>Modelo</b>	WTC160160S0

### Descricao Resumida

Mesa de trabalho central em aço inoxidável AISI 304, 1600x600x850mm, com patas reguláveis. Ideal para cozinhas profissionais e hotéis.

## Descricao Completa

### Mesa de Trabalho — Principais Vantagens

Concebida para otimizar o fluxo de trabalho em ambientes culinários, esta bancada de trabalho central em aço inoxidável oferece uma solução robusta e higiênica para qualquer cozinha profissional. A sua construção em aço inoxidável AISI 304 garante durabilidade excepcional e facilidade de limpeza, essencial para manter os mais elevados padrões de higiene.

A superfície de trabalho ampla, juntamente com a sua estrutura auto suportada, proporciona um espaço prático e estável para a preparação de alimentos. A altura regulável permite que os utilizadores ajustem a bancada de acordo com as suas necessidades ergonómicas, promovendo o conforto e a eficiência durante longas horas de operação.

### Aplicações Profissionais

Este equipamento é ideal para cozinhas de restaurantes, hotéis e pastelarias, bem como para empresas de catering que necessitam de uma área de preparação central resistente. A sua versatilidade torna-o adequado para diversas tarefas, desde o corte de ingredientes à montagem de pratos, suportando as exigências do dia-a-dia de operações intensas. É um investimento valioso para a sua cozinha, garantindo eficiência e organização no espaço de trabalho.

### Características Técnicas

<b>Tipo de Mesa</b>	Central, sem prateleira
<b>Material da Bancada</b>	Aço inoxidável AISI 304 satinado
<b>Material das Patas</b>	Tubo quadrado AISI 304, 40x40 mm
<b>Frente e Lados da Bancada</b>	65 mm
<b>Dimensões (CxPxA)</b>	1600x600x850 mm
<b>Altura Regulável</b>	850-900 mm
<b>Montagem</b>	Desmontada (fornecida)

## Perguntas Frequentes

---

### **1. Esta bancada é adequada para todos os tipos de cozinha profissional?**

Sim, a bancada em aço inoxidável é versátil e adequada para diversos ambientes profissionais, incluindo restaurantes, pastelarias e hotéis, devido à sua robustez e facilidade de higienização.

### **2. Como posso limpar e manter a minha mesa de trabalho?**

A limpeza é simples: utilize um pano húmido com detergente neutro e finalize com um pano seco. Evite produtos abrasivos para preservar a integridade do aço inoxidável.

### **3. A montagem da mesa de trabalho é complicada?**

Não, a mesa é fornecida desmontada, mas foi concebida para uma montagem intuitiva. As instruções detalhadas acompanham o produto, facilitando o processo.

### **4. Posso ajustar a altura da mesa para diferentes usos?**

Sim, as patas reguláveis permitem ajustar a altura do tampo de trabalho entre 850 mm e 900 mm, proporcionando flexibilidade ergonómica para várias tarefas e utilizadores.

### **5. Qual é a durabilidade esperada desta bancada em aço inoxidável?**

Graças à construção em aço inoxidável AISI 304, esta bancada oferece uma excelente resistência à corrosão e ao desgaste, garantindo uma longa vida útil mesmo em ambientes de uso intenso.