

# 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 2000x600x850mm

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	CHWTC160200S0	<b>Modelo:</b>	WTC160200S0
<b>Marca:</b>	CLIMA	<b>EAN:</b>	N/D
		<b>Dimensões:</b>	2000 x 600 x 850 cm

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	CLIMA
<b>Modelo</b>	WTC160200S0

### Descricao Resumida

Mesa central em aço inoxidável AISI 304 para cozinhas profissionais. Robustez, higiene e pés reguláveis para máxima adaptação ao espaço.

## Descricao Completa

### Mesa Inox de Preparação — Principais Vantagens

Concebida para otimizar o fluxo de trabalho em cozinhas profissionais, esta bancada central em aço inoxidável AISI 304 oferece uma superfície de trabalho robusta e fácil de higienizar. A sua estrutura desmontável facilita o transporte e a montagem, tornando-a uma solução flexível para diversos ambientes. Os pés reguláveis permitem ajustar a altura de 850 mm a 900 mm, garantindo ergonomia e adaptabilidade a diferentes necessidades. Ideal para tarefas de preparação e apoio, esta superfície de trabalho central é um investimento duradouro e funcional para qualquer estabelecimento.

### Aplicações Profissionais

Esta mesa de apoio central é perfeita para utilização em cozinhas de restaurantes, hotéis, cafeterias, padarias e outros estabelecimentos de restauração que necessitam de uma superfície de trabalho durável e de fácil manutenção. Pode ser utilizada para a preparação de alimentos, como base para equipamentos de cozinha, ou como estação de embalagem. A sua construção em aço inoxidável é essencial para cumprir as normas de higiene e segurança alimentar mais exigentes, assegurando um ambiente de trabalho impecável. A versatilidade do seu design torna-a uma adição valiosa para qualquer cozinha industrial, suportando o ritmo acelerado das operações diárias. O design central permite acesso de todos os lados, maximizando a eficiência da sua equipa.

### Características Técnicas

Característica	Detalhe
Material da Bancada	Aço inoxidável AISI 304 acetinado
Material das Pernas	Tubo quadrado AISI 304, 40x40 mm
Altura Regulável	850-900 mm
Dimensões (CxPxA)	2000x600x850 mm
Frente e Costados da Bancada	65 mm

Característica	Detalhe
Prateleira Inferior	Não incluída
Tipo de Montagem	Desmontada (fornecida)

## Perguntas Frequentes

---

### **Esta mesa requer montagem profissional?**

A mesa é fornecida desmontada, mas o processo de montagem é simples e pode ser realizado seguindo as instruções fornecidas. Não exige ferramentas especializadas nem técnicos qualificados para a sua instalação.

### **Posso ajustar a altura da bancada após a montagem?**

Sim, a altura das pernas é regulável entre 850 mm e 900 mm, permitindo um ajuste fácil e rápido mesmo após a instalação para se adequar às necessidades específicas do utilizador e do espaço.

### **Qual é a durabilidade do aço inoxidável AISI 304?**

O aço inoxidável AISI 304 é conhecido pela sua elevada resistência à corrosão, durabilidade e facilidade de limpeza, sendo ideal para ambientes de cozinha profissional onde a higiene é prioritária e a longevidade do equipamento é fundamental.

### **Esta bancada pode ser usada em ambientes com alta humidade?**

Graças à sua construção em aço inoxidável AISI 304, esta bancada é altamente resistente à humidade e ideal para ambientes húmidos, garantindo que não enferruja nem se deteriora, mesmo em condições de utilização exigentes.

### **Existe a possibilidade de adicionar uma prateleira inferior posteriormente?**

Este modelo específico não inclui uma prateleira inferior, mas muitos fabricantes oferecem acessórios modulares. Recomenda-se verificar a compatibilidade com o fornecedor ou consultar opções de prateleiras adaptáveis para este tipo de estrutura, caso necessite de armazenamento adicional.