

Ficha Tecnica

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



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



Acesso rapido
ao produto

Ficha tecnica gerada em: 21/05/2026

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

Mesa de Trabalho Central Inox 1000x600x850mm

Informacoes do Produto

| | | | |
|---------------|---------------|----------------|-------------|
| SKU: | CHWTC160100S0 | Modelo: | WTC160100S0 |
| Marca: | CLIMA | EAN: | N/D |

Imagens do Produto



Especificacoes

| | |
|---------------|-------------|
| Marca | CLIMA |
| Modelo | WTC160100S0 |

Descricao Resumida

Mesa de trabalho central em aço inoxidável AISI 304 de 1000x600x850mm, ideal para cozinhas profissionais. Pernas ajustáveis para máximo conforto.

Descricao Completa

Mesa de trabalho inox — Bancada Inox — Principais Vantagens

Concebida para otimizar o fluxo de trabalho em qualquer cozinha profissional, esta mesa de preparação central oferece uma superfície robusta e higiênica. A sua construção integral em aço inoxidável AISI 304 garante durabilidade excepcional e facilidade de limpeza, características essenciais para ambientes com elevados padrões de higiene. É a solução perfeita para a preparação de alimentos, organização e suporte a equipamentos de cozinha.

O design sem prateleira inferior maximiza o espaço para as pernas, proporcionando maior conforto para os utilizadores durante longos períodos de trabalho. As suas pernas reguláveis permitem um ajuste preciso da altura, adaptando-se às necessidades ergonómicas específicas da sua equipa e garantindo estabilidade em qualquer superfície.

Aplicações Profissionais

Ideal para cozinhas de restaurantes, hotéis e estabelecimentos de restauração de grande volume, esta bancada central serve como um posto de trabalho versátil. Pode ser utilizada para pré-preparação de ingredientes, montagem de pratos ou como suporte para pequenos eletrodomésticos e utensílios. A sua mobilidade e estabilidade tornam-na adequada para configurações de cozinha que exigem flexibilidade.

Chefs e equipas de cozinha apreciarão a facilidade com que esta estação de trabalho pode ser integrada em diferentes layouts, melhorando a eficiência operacional. A ausência de uma prateleira inferior facilita a limpeza e impede o acumular de sujidade, contribuindo para manter os mais altos padrões de higiene.

Características Técnicas

| | |
|-------------------------------|-------------------------|
| Tipo de Mesa: | Central |
| Prateleira: | Sem prateleira inferior |
| Material da Estrutura: | Aço inoxidável AISI 304 |
| Dimensões (CxLxA): | 1000x600x850 (AxFxH) mm |

| | |
|--------------------------|---|
| Pernas: | Tubo quadrado AISI 304, 40x40 mm, altura regulável entre 850-900 mm |
| Bancada: | Aço inoxidável AISI 304 acetinado |
| Bordo da Bancada: | Frente e costados de 65 mm |

Perguntas Frequentes

Esta mesa requer montagem?

Sim, a mesa é fornecida desmontada para facilitar o transporte. No entanto, a montagem é simples e intuitiva.

Qual a faixa de ajuste de altura?

As pernas desta mesa podem ser ajustadas numa faixa de 850 mm a 900 mm, permitindo uma adaptação ergonómica às suas necessidades.

Este produto é adequado para ambientes húmidos?

A construção em aço inoxidável AISI 304 confere excelente resistência à corrosão, tornando-a ideal para cozinhas com elevada humidade.

É possível adicionar uma prateleira inferior posteriormente?

Este modelo é especificamente concebido sem prateleira inferior. Para opções com prateleira, por favor, consulte outros modelos da nossa gama.

Como devo limpar e manter a mesa para garantir a sua longevidade?

A limpeza deve ser feita com detergentes neutros e um pano macio. Evite produtos abrasivos para preservar o acabamento acetinado do aço inoxidável e garantir a máxima durabilidade.