

# 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 1000x600x850mm

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	CHWTC160100S0	<b>Modelo:</b>	WTC160100S0
<b>Marca:</b>	CLIMA	<b>EAN:</b>	N/D

### Imagens do Produto



### Especificacoes

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

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

<b>Pernas:</b>	Tubo quadrado AISI 304, 40x40 mm, altura regulável entre 850-900 mm
<b>Bancada:</b>	Aço inoxidável AISI 304 acetinado
<b>Bordo da Bancada:</b>	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.