

# 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 1200x600x850mm

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	CHWTC160120S0	<b>Modelo:</b>	WTC160120S0
<b>Marca:</b>	CLIMA	<b>EAN:</b>	N/D
		<b>Dimensões:</b>	1200 x 600 x 850 cm

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	CLIMA
<b>Modelo</b>	WTC160120S0

### Descricao Resumida

Mesa de trabalho central em aço inoxidável AISI 304, 1200x600x850mm. Ideal para cozinhas profissionais, durável, higiénica e fácil de montar.

## Descricao Completa

### mesa de trabalho inox 1200x600 — Bancada de Preparação — Principais Vantagens

Esta mesa de trabalho profissional, construída integralmente em aço inoxidável AISI 304, é uma solução robusta e higiénica para qualquer cozinha industrial. Projetada para resistir ao uso intensivo e facilitar a limpeza, oferece uma superfície estável e durável para a preparação de alimentos. A sua conceção central permite um posicionamento versátil no espaço de trabalho, otimizando o fluxo nas cozinhas de maior movimento.

As pernas reguláveis garantem uma adaptação perfeita a diferentes alturas, proporcionando ergonomia e conforto à sua equipa. O design sem prateleira inferior oferece máxima liberdade de movimentação e facilita a arrumação de equipamentos maiores sob a bancada, mantendo o ambiente de trabalho organizado e eficiente.

### Aplicações Profissionais

Esta mesa é ideal para estabelecimentos que exigem o máximo de higiene e funcionalidade, como restaurantes, pastelarias, talhos, hotelaria e cantinas. A sua construção em aço inoxidável é perfeita para zonas de preparação de carne, peixe, vegetais ou para servir como apoio em linhas de montagem de pratos. É um elemento indispensável em cozinhas com elevado volume de trabalho onde a durabilidade e a facilidade de manutenção são cruciais.

### Características Técnicas

Tipo	Mesa de Trabalho Central
Material da Bancada	Aço Inoxidável AISI 304 satinado
Material das Pernas	Tubo quadrado AISI 304, 40x40 mm
Pernas Ajustáveis	Sim, entre 850-900 mm
Dimensões (CxPxA)	1200 x 600 x 850 mm
Frente e Costados da Bancada	65 mm

Montagem

Desmontada

## Perguntas Frequentes

---

**P: Qual é o material de construção desta mesa de trabalho?**

R: Esta mesa é fabricada com aço inoxidável AISI 304 de alta qualidade, tanto na bancada superior como nas pernas, garantindo máxima durabilidade e conformidade com as normas de higiene mais exigentes.

**P: As pernas da mesa podem ser ajustadas em altura?**

R: Sim, as pernas são reguláveis, permitindo ajustar a altura da mesa entre 850 e 900 mm para se adaptar às suas necessidades ergonómicas e às especificidades do seu espaço de trabalho.

**P: Esta mesa é adequada para que tipo de ambiente profissional?**

R: Devido à sua robustez e facilidade de limpeza, é perfeitamente adequada para cozinhas profissionais, restaurantes, cantinas, pastelarias e outras unidades de restauração que requerem superfícies de trabalho higiénicas e duradouras.

**P: A mesa vem montada ou desmontada?**

R: A mesa é fornecida desmontada para facilitar o transporte e a instalação. No entanto, a sua montagem é simples e intuitiva.

**P: Qual é a principal vantagem de ter uma mesa de trabalho central sem prateleira?**

R: A ausência de prateleira inferior oferece maior flexibilidade para armazenar equipamentos de maior dimensão ou otimizar o espaço de trabalho, permitindo uma maior liberdade de movimentos.