

# 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 600x500x850mm com 2 Prateleiras

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	CHWTC150060S2	<b>Modelo:</b>	WTC150060S2
<b>Marca:</b>	CLIMA	<b>EAN:</b>	N/D
		<b>Dimensões:</b>	600 x 500 x 850 cm

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	CLIMA
<b>Modelo</b>	WTC150060S2

### Descricao Resumida

Mesa de trabalho central em aço inoxidável AISI 304 com 2 prateleiras. Dimensões 600x500x850mm. Pés reguláveis para maior ergonomia e higiene.

## Descricao Completa

### Mesa de Trabalho Inox — Principais Vantagens

Concebida para otimizar a eficiência em cozinhas profissionais, esta bancada central em aço inoxidável AISI 304 oferece uma superfície de trabalho robusta e higiénica. A sua construção durável e as duas prateleiras adicionais proporcionam um espaço de arrumação extra, essencial para manter a organização e a produtividade no seu estabelecimento. A regulagem dos pés permite adaptar a altura da mesa às necessidades ergonómicas da sua equipa, garantindo conforto e segurança durante a utilização diária.

Este equipamento versátil é a solução ideal para operações que exigem resistência à corrosão, facilidade de limpeza e uma organização impecável. Sendo um móvel autoportante, pode ser convenientemente posicionado no centro da sua cozinha, facilitando o acesso e a circulação. É um investimento que se traduz em maior durabilidade e menor necessidade de manutenção a longo prazo, contribuindo para a rentabilidade do seu negócio.

### Aplicações Profissionais

Esta bancada é perfeita para uma vasta gama de ambientes na restauração e hotelaria, incluindo restaurantes, hotéis, cafetarias e cozinhas de catering. Serve como estação de preparação de alimentos, área de apoio para equipamentos ou para arrumação de utensílios e ingredientes. A sua adaptabilidade e construção robusta tornam-na indispensável em qualquer cenário onde a higiene e a funcionalidade são prioritárias.

### Características Técnicas

Característica	Detalhe
Tipo de Produto	Mesa de Trabalho Central
Material da Estrutura	Aço Inoxidável AISI 304
Acabamento da Bancada	Satinado
Prateleiras	2 prateleiras inferiores

Característica	Detalhe
Pés	Tubo quadrado AISI 304, 40x40 mm
Pés Reguláveis	Sim, altura regulável entre 850-900 mm
Frente e Costados da Bancada	65 mm
Dimensões (LxPxA)	600x500x850 mm

## Perguntas Frequentes

---

### **Qual a vantagem da mesa ser em aço inoxidável AISI 304?**

O aço inoxidável AISI 304 é altamente resistente à corrosão e muito durável, sendo o material ideal para ambientes de cozinha profissional devido à sua higiene e fácil manutenção, garantindo uma longa vida útil ao equipamento.

### **É fácil de montar esta mesa de trabalho?**

Sim, a mesa é fornecida desmontada, mas foi concebida para uma montagem simples e rápida, sem necessidade de ferramentas especializadas. As instruções detalhadas acompanham o produto.

### **Posso ajustar a altura da mesa para se adequar à minha equipa?**

Com certeza! Os pés da mesa são reguláveis, permitindo ajustar a altura entre 850 mm e 900 mm, o que assegura uma ergonomia adaptada e melhora o conforto para os utilizadores durante as horas de trabalho prolongadas.

### **Este equipamento é adequado para utilização central numa cozinha?**

Sim, o design central da mesa e a sua construção robusta tornam-na perfeita para ser utilizada como ilha de trabalho, permitindo o acesso de todos os lados e otimizando o fluxo de trabalho na sua cozinha.

### **Como devo limpar e manter esta mesa de trabalho?**

A superfície em aço inoxidável AISI 304 é muito fácil de limpar. Recomenda-se a utilização de um pano húmido com detergente suave e água, evitando produtos abrasivos para preservar o acabamento satinado e a higiene da bancada.