

# 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: 21/05/2026

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



Acesso rapido  
ao produto



## Mesa de Trabalho Central em Inox 600x500mm com 1 Prateleira

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	CHWTC150060S1	<b>Modelo:</b>	WTC150060S1
<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>	WTC150060S1

### Descricao Resumida

Mesa de trabalho central em aço inoxidável AISI 304, 600x500mm, com prateleira inferior e pés reguláveis para cozinhas profissionais. Higiênica e robusta.

## Descricao Completa

### Mesa de Trabalho Inox – Principais Vantagens

Ideal para qualquer cozinha profissional, esta mesa de preparação oferece uma superfície robusta e higiênica para todas as suas necessidades culinárias. A construção em aço inoxidável AISI 304 garante durabilidade e resistência à corrosão, tornando-a um investimento inteligente para cozinhas movimentadas.

A presença de uma prateleira inferior adiciona um espaço valioso para arrumação, permitindo manter os utensílios e ingredientes essenciais sempre à mão, otimizando o fluxo de trabalho. Os pés reguláveis asseguram estabilidade perfeita em qualquer tipo de pavimento, adaptando-se facilmente às necessidades do seu estabelecimento.

### Aplicações Profissionais

Esta superfície de trabalho neutra é a solução versátil para uma variedade de estabelecimentos, desde restaurantes e pastelarias a hotéis e refeitórios. É perfeita para a preparação de alimentos, o apoio a equipamentos de cozinha ou como uma estação de arrumação adicional.

Adequada para cozinhas de confeitaria, zonas de lavagem ou áreas de armazenamento, o seu design funcional e dimensões compactas permitem uma integração harmoniosa em ambientes com espaço limitado. A estabilidade e a resistência do material fazem dela uma escolha fiável para o uso diário intensivo.

### Características Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões (LxPxA)	600x500x850-900 mm
Material da bancada	Aço inoxidável AISI 304 satinado
Prateleiras	1 prateleira inferior
Pés	Tubo quadrado AISI 304, 40x40 mm, reguláveis

Característica	Detalhe
Bancada frontal e lateral	Frente e costados de encimera de 65 mm
Montagem	Fornecida desmontada

## Perguntas Frequentes

---

### 1. Esta mesa de trabalho é fácil de montar?

Sim, a mesa é fornecida desmontada, mas o processo de montagem é simples e intuitivo. Inclui todas as instruções necessárias para uma instalação rápida e eficiente, minimizando o tempo de inatividade na sua cozinha.

### 2. Qual a altura ajustável dos pés?

Os pés tubulares em aço inoxidável são reguláveis, permitindo ajustar a altura da mesa entre 850 mm e 900 mm. Esta flexibilidade assegura uma superfície de trabalho ergonómica, adaptável às diferentes necessidades do utilizador e ambiente.

### 3. O aço inoxidável AISI 304 é adequado para contacto com alimentos?

Sim, o aço inoxidável AISI 304 satinado é um material de alta qualidade, reconhecido pela sua resistência à corrosão e facilidade de limpeza, tornando-o totalmente seguro e higiénico para o contacto direto com alimentos em ambientes profissionais.

### 4. Esta bancada pode ser utilizada como parte de uma linha de produção?

Com certeza! O design central e as dimensões de 600x500mm tornam-na ideal para ser integrada em linhas de confeção ou como um módulo individual. A sua construção robusta suporta o peso e o uso intensivo de equipamentos de cozinha.

### 5. A mesa inclui acessórios adicionais para arrumação?

Além da espaçosa prateleira inferior, a mesa é um módulo neutro concebido para otimizar o espaço e o acesso rápido a utensílios. Não inclui acessórios adicionais específicos, mas a prateleira serve como uma excelente base de arrumação.