

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 1600x500mm

Informacoes do Produto

SKU:	CHWTC150160S0	Modelo:	WTC150160S0
Marca:	CLIMA	EAN:	N/D
		Dimensões:	1600 x 500 x 850 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	CLIMA
Modelo	WTC150160S0

Descricao Resumida

Mesa de trabalho central em aço inoxidável AISI 304, 1600x500 mm. Pés reguláveis de 850-900 mm. Ideal para cozinhas profissionais e restauração.

Descricao Completa

Mesa de Trabalho Inox — Principais Vantagens

Concebida para otimizar a sua área de confeitaria, esta robusta bancada de trabalho central em aço inoxidável AISI 304 é a solução ideal para cozinhas profissionais. A sua construção durável e a superfície de trabalho ampla proporcionam um ambiente higiénico e resistente, essencial para as operações diárias, garantindo eficiência e segurança alimentar. É uma peça fundamental para qualquer estabelecimento que preze pela qualidade e organização.

A versatilidade desta mesa permite uma adaptação perfeita a diversas necessidades. Os pés reguláveis, que variam entre 850-900 mm, asseguram uma ergonomia ajustada para o seu pessoal, minimizando o cansaço e aumentando a produtividade. O design sem prateleira inferior oferece flexibilidade para armazenamento de equipamentos maiores ou para facilitar a limpeza do espaço.

Aplicações Profissionais

Esta superfície de preparação é indispensável em restaurantes, hotéis, cantinas e qualquer cozinha industrial que exija robustez e conformidade com as normas de higiene alimentar. Pode ser utilizada para pré-preparação de alimentos, apoio a equipamentos de cozinha, ou como estação de montagem. A sua configuração central permite o acesso de vários colaboradores simultaneamente, otimizando o fluxo de trabalho.

É igualmente uma excelente opção para pastelarias e padarias, oferecendo uma superfície estável e fácil de limpar para manuseamento de massas e doces. A resistência do aço inoxidável garante uma longa vida útil, mesmo em ambientes de utilização intensiva, tornando-a um investimento inteligente para a sua empresa.

Características Técnicas

Tipo de Produto	Mesa de Trabalho Central
Material da Bancada	Aço inoxidável AISI 304 satinado
Material das Patas	Tubo quadrado AISI 304, 40x40 mm
Altura Regulável	850-900 mm

Dimensões (CxPxA)	1600x500x850 mm
Prateleira Inferior	Não incluída
Frente e Lados da Bancada	65 mm
Montagem	Desmontada

Perguntas Frequentes

1. Esta mesa de trabalho é adequada para ambientes com alta humidade?

Sim, o aço inoxidável AISI 304 é conhecido pela sua elevada resistência à corrosão, tornando esta mesa perfeitamente adequada para ambientes com alta humidade, como cozinhas profissionais e lavadouros industriais.

2. A montagem da mesa requer ferramentas especiais ou mão-de-obra especializada?

A mesa é fornecida desmontada, mas a sua montagem é simples e intuitiva. Não são necessárias ferramentas especiais, apenas as básicas para apertar os componentes. No entanto, recomenda-se que seja montada por uma pessoa com algum conhecimento técnico.

3. É possível adquirir prateleiras adicionais para esta mesa?

Este modelo específico não inclui prateleira inferior, mas nalguns casos é possível adquirir prateleiras ajustáveis ou fixas separadamente, dependendo do fabricante e do modelo. Sugerimos que contacte o nosso apoio ao cliente para verificar a disponibilidade de acessórios.

4. Qual é a capacidade de carga máxima desta mesa de trabalho?

Embora a descrição do fornecedor não especifique a capacidade de carga exata, a construção robusta em aço inoxidável e os pés de 40x40 mm garantem uma excelente resistência, sendo adequada para suportar equipamento pesado e utensílios de cozinha profissionais sem problemas.

5. Esta bancada pode ser utilizada como parte de uma linha de preparação contínua?

Sim, o design versátil e as dimensões padrão desta mesa de trabalho em aço inoxidável permitem que seja facilmente integrada numa linha de preparação contínua, complementando outros módulos e equipamentos de cozinha profissional.