

# 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: 23/05/2026

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



Acesso rapido  
ao produto



## Mesa de Trabalho Central Inox 600x500x850hmm Profissional

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	CHWTC150060S0	<b>Modelo:</b>	WTC150060S0
<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>	WTC150060S0

### Descricao Resumida

Bancada de trabalho central em aço inoxidável 600x500x850hmm. Com pés reguláveis, ideal para cozinhas profissionais e restauração.

## Descricao Completa

### Mesa de Trabalho Inox — Principais Vantagens

Esta mesa de confecção é uma solução robusta e higiênica, ideal para as exigências diárias de qualquer cozinha profissional. O tampo em aço inoxidável AISI 304 satinado oferece uma superfície de trabalho durável e fácil de limpar, essencial para manter os mais altos padrões de higiene. A estrutura com pés reguláveis proporciona estabilidade e permite ajustar a altura, adaptando-se confortavelmente às suas necessidades ergonômicas.

Concebida para ser instalada em ambiente central, oferece acesso conveniente de todos os lados, otimizando o fluxo de trabalho. A sua construção sem prateleira inferior facilita a limpeza do espaço e o posicionamento de equipamentos maiores, garantindo máxima versatilidade. Será um elemento indispensável na sua cozinha, seja para preparar alimentos frescos ou para organizar utensílios.

### Aplicações Profissionais

Este mobiliário neutro em aço é perfeito para uma vasta gama de estabelecimentos comerciais, incluindo restaurantes, hotéis, cafeterias, padarias e talhos. A sua resistência à corrosão e facilidade de desinfecção tornam-no adequado para áreas de preparação de alimentos, seja para carnes, vegetais ou pastelaria. Também pode ser utilizada como superfície de apoio para equipamentos de menor dimensão, ampliando a sua funcionalidade na cozinha.

### Características Técnicas

<b>Tipo de Mesa</b>	Central
<b>Material do Tampo</b>	Aço inoxidável AISI 304 satinado
<b>Material dos Pés</b>	Tubo quadrado AISI 304, 40x40 mm
<b>Altura Regulável</b>	850-900 mm
<b>Frente e Costados do Tampo</b>	65 mm
<b>Dimensões (LxPxA)</b>	600x500x850 mm

<b>Prateleira Inferior</b>	Não
<b>Tipo de Montagem</b>	Desmontada

## Perguntas Frequentes

---

### **Qual o material do tampo e da estrutura desta bancada?**

O tampo é fabricado em aço inoxidável AISI 304 satinado, conhecido pela sua elevada resistência à corrosão e facilidade de limpeza. As pernas são também de aço inoxidável AISI 304, em tubo quadrado de 40x40 mm, garantindo robustez e durabilidade.

### **É possível ajustar a altura da mesa de trabalho?**

Sim, os pés desta mesa são reguláveis em altura, permitindo um ajuste entre 850 mm e 900 mm. Esta característica é ideal para adaptar a superfície de trabalho às preferências ergonómicas do utilizador ou às especificidades do espaço.

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

Esta bancada foi concebida para ambientes profissionais exigentes, como cozinhas de restaurantes, pastelarias, hotéis e bares. A sua construção em aço inoxidável de alta qualidade assegura os rigorosos padrões de higiene e durabilidade exigidos neste setor.

### **A mesa de trabalho inclui alguma prateleira inferior?**

Não, este modelo específico não inclui prateleira inferior. Esta característica permite maior liberdade para colocar equipamentos ou caixas de maior volume por baixo da bancada, facilitando a organização e a limpeza da área de trabalho.

### **Como é efetuada a montagem da mesa de apoio?**

A mesa é fornecida desmontada e foi concebida para uma montagem simples e rápida. Embora não inclua instruções detalhadas na descrição, a maioria das mesas deste tipo é facilmente montada com ferramentas básicas, garantindo que pode ser rapidamente posta em uso no seu estabelecimento.