Ficha Tecnica

Precisa de Ajuda? Ligue: (+351) 916 542 211

Hotelequip.pt
Rua Empresarial Nº 8A, Zona Industrial Ponte Seca
2510-752 Gaeiras, Portugal

Ficha tecnica gerada em: 21/05/2026
O produto final e as caracteristicas podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.

Acesso rapido ao produto

Mesa de Trabalho Central Inox 1500x600x600mm

Informacoes do Produto

SKU:	CHWTC260150S0	**Modelo:**	WTC260150S0
Marca:	CLIMA	**EAN:**	N/D
		Dimensões:	1500 x 600 x 600 cm

Imagens do Produto

Especificacoes

Marca	CLIMA
Modelo	WTC260150S0

Descricao Resumida

> Mesa de trabalho central em aço inoxidável 1500x600x600mm com pés reguláveis, ideal para cozinhas profissionais e restauração, otimizando a preparação.

Descricao Completa

Mesa Inox de Preparação — Principais Vantagens

Concebida para a eficiência em qualquer cozinha profissional, esta bancada de trabalho central em aço inoxidável é a solução ideal para otimizar os espaços de preparação alimentar. A superfície robusta e higiénica oferece uma área ampla para as suas operações diárias, desde o corte de ingredientes à montagem de pratos, garantindo durabilidade e facilidade de limpeza. A sua estrutura autossuportada e pés ajustáveis permitem uma adaptação perfeita a diferentes alturas e condições do piso, assegurando estabilidade e ergonomia para a sua equipa.

Aplicações Profissionais

Este equipamento versátil é indispensável em diversos ambientes da restauração e hotelaria, incluindo restaurantes, pastelarias, talhos, e cozinhas industriais. É perfeita para zonas de preparação de alimentos, como suporte para equipamentos de bancada, ou como mesa de apoio em linhas de serviço. A sua construção em aço inoxidável AISI 304 de alta qualidade garante conformidade com as mais rigorosas normas de higiene e segurança alimentar, um fator crucial para qualquer negócio no setor.

Características Técnicas

Dimensões (AxFxH)	1500x600x600 mm (altura regulável entre 850-900mm)
Material da Encimera	Aço inoxidável AISI 304 satinado
Material das Patas	Tubo quadrado AISI 304, 40x40mm
Peto Posterior	100mm
Frente e Costados da Encimera	65mm
Fornecimento	Desmontada

Perguntas Frequentes

Esta mesa de trabalho é fácil de montar?
Sim, a mesa é fornecida desmontada, mas foi desenhada para uma montagem intuitiva e rápida, acompanhada de todas as instruções necessárias para facilitar o processo.

Posso ajustar a altura da mesa para se adequar às minhas necessidades?
Com certeza. Os pés em tubo quadrado de aço inoxidável são reguláveis, permitindo ajustar a altura da superfície de trabalho entre 850mm e 900mm, promovendo uma postura confortável.

Que tipo de limpeza é recomendada para manter a bancada?
Para a limpeza diária, um pano macio com água morna e detergente neutro é suficiente. O aço inoxidável AISI 304 é conhecido pela sua durabilidade e resistência à corrosão, facilitando a manutenção e a higiene.

Esta mesa é adequada para ambientes com muita humidade?
Absolutamente. O material em aço inoxidável AISI 304 oferece excelente resistência à humidade e à corrosão, tornando-a ideal para cozinhas profissionais e outros ambientes com elevada exposição à água.

A mesa de trabalho possui alguma proteção contra salpicos acidentais?
Sim, esta bancada está equipada com um peto posterior de 100mm e frentes/costados de encimera de 65mm, fornecendo uma barreira eficaz contra salpicos e derrames.