

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 1600x600x600h mm

Informacoes do Produto

SKU:	CHWTC260160S0	Modelo:	WTC260160S0
Marca:	CLIMA	EAN:	N/D
		Dimensões:	1600 x 600 x 600 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	CLIMA
Modelo	WTC260160S0

Descricao Resumida

Mesa de trabalho central em aço inoxidável AISI 304, 1600x600x600mm. Ideal para cozinhas profissionais, oferece superfície robusta e pés reguláveis.

Descricao Completa

Mesa de Trabalho Inox — Principais Vantagens

Concebida para a excelência em ambientes profissionais, este móvel de trabalho central em aço inoxidável é uma peça fundamental para qualquer cozinha industrial, laboratório ou área de preparação de alimentos. A sua robustez e design sem prateleira intermédia proporcionam uma área de trabalho limpa e espaçosa, ideal para as tarefas mais exigentes. A estrutura desmontável facilita o transporte e a montagem, enquanto os pés reguláveis garantem estabilidade perfeita em qualquer superfície, adaptando-se às necessidades ergonómicas da sua equipa.

A superfície em aço inoxidável AISI 304 acetinado não só confere um aspeto profissional e elegante, mas também oferece uma resistência superior à corrosão e uma fácil limpeza, essenciais para manter os mais elevados padrões de higiene. A orla de 100 mm na parte posterior e de 65 mm nas restantes proteções funcionam como barreiras eficazes contra salpicos e derrames, protegendo as paredes e os equipamentos adjacentes. Esta mesa é a escolha inteligente para otimizar o fluxo de trabalho e garantir um ambiente de preparação eficiente e duradouro.

Aplicações Profissionais

Este mobiliário de apoio é ideal para cozinhas profissionais, restauração rápida, hotelaria, pastelarias, talhos e laboratórios onde a higiene e a durabilidade são prioritárias. A sua superfície de trabalho ampla e resistente permite a preparação de alimentos, o apoio de equipamentos de cozinha ou a realização de tarefas que exijam uma base sólida e fácil de limpar. É a solução perfeita para estabelecer uma estação de trabalho central eficiente, garantindo que as operações diárias decorram sem interrupções e com a máxima segurança alimentar.

Características Técnicas

Construção do tampo	Aço inoxidável AISI 304 acetinado
Material das patas	Tubo quadrado AISI 304, 40x40mm
Pés reguláveis	Sim, entre 850-900mm
Orla posterior	100mm

Orlas laterais e frontal	65mm
Tipo de montagem	Desmontada
Dimensões (AxLxP)	1600x600x600 mm

Perguntas Frequentes

Qual é o principal material de construção desta mesa?

Esta mesa é construída com aço inoxidável AISI 304 acetinado no tampo e tubo quadrado AISI 304 nas patas, garantindo elevada durabilidade e resistência à corrosão, ideal para ambientes exigentes.

As patas desta mesa de trabalho são ajustáveis em altura?

Sim, as patas em tubo quadrado são reguláveis em altura, variando entre 850mm e 900mm, o que proporciona flexibilidade ergonómica para diferentes utilizadores e necessidades de trabalho.

Esta mesa de trabalho inclui alguma prateleira inferior para arrumação?

Não, este modelo é uma mesa de trabalho central sem prateleira intermédia, oferecendo um espaço mais livre e desimpedido sob o tampo.

É fácil montar e desmontar esta mesa de cozinha?

Sim, a mesa é fornecida desmontada, o que facilita o transporte e permite uma montagem simples e rápida com as ferramentas adequadas, otimizando o seu tempo.

Esta mesa é adequada para uso em cozinhas profissionais?

Absolutamente. Fabricada em aço inoxidável de alta qualidade e com design funcional, esta mesa é perfeitamente adequada para cozinhas profissionais, restauração, e qualquer ambiente que exija robustez e higiene.