

# 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 1700x600x600h mm

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	CHWTC260170S0	<b>Modelo:</b>	WTC260170S0
<b>Marca:</b>	CLIMA	<b>EAN:</b>	N/D
		<b>Dimensões:</b>	1700 x 600 x 600 cm

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	CLIMA
<b>Modelo</b>	WTC260170S0

### Descricao Resumida

Mesa de trabalho central em aço inoxidável de 1700x600x600mm. Perfeita para cozinhas profissionais, oferece durabilidade e higiene superior.

## Descricao Completa

### Mesa de Trabalho Inox — Principais Vantagens

Concebida para a eficiência e higiene, esta mesa de trabalho central em aço inoxidável é um pilar em qualquer cozinha profissional. O tampo em aço AISI 304 acetinado oferece uma superfície robusta e fácil de limpar, ideal para a preparação de alimentos. As pernas ajustáveis garantem estabilidade perfeita em qualquer piso, adaptando-se às suas necessidades operacionais.

A configuração central permite acesso de todos os lados, otimizando o fluxo de trabalho e a colaboração em ambientes dinâmicos. A ausência de prateleiras inferiores oferece máxima flexibilidade para armazenamento de equipamentos maiores ou para facilitar a limpeza do espaço.

### Aplicações Profissionais

Esta superfície de trabalho é indispensável para restaurantes, hotéis e estabelecimentos de restauração de grande volume. A sua construção robusta e o design higiénico tornam-na perfeita para cozinhas de hotel, refeitórios, cantinas e qualquer local onde a preparação de alimentos exija durabilidade e conformidade com as normas sanitárias rigorosas.

### Características Técnicas

Tampo	Aço inoxidável AISI 304 acetinado
Pernas	Tubo quadrado AISI 304, 40x40mm
Ajuste de Altura	Reguláveis entre 850-900mm
Peto Posterior	100mm
Dimensões (CxPxA)	1700x600x600 mm

### Perguntas Frequentes

#### É fácil montar esta bancada de trabalho após a entrega?

Sim, a mesa de trabalho é fornecida desmontada para facilitar o transporte e a entrada em espaços apertados. A montagem é intuitiva e geralmente concluída em pouco tempo com o manual incluído.

**Qual o material do tampo e que tipo de manutenção requer?**

O tampo é fabricado em aço inoxidável AISI 304 acetinado, conhecido pela sua resistência à corrosão e facilidade de limpeza. Recomenda-se a limpeza diária com detergentes neutros e um pano macio para manter o seu brilho e higiene.

**As pernas da mesa são ajustáveis em altura?**

Sim, as pernas em tubo quadrado AISI 304 são reguláveis numa faixa de 850 a 900 mm. Esta característica permite adaptar a altura da mesa às necessidades ergonómicas dos utilizadores e às condições do espaço.

**Esta mesa suporta o peso de equipamentos de cozinha pesados?**

A estrutura robusta em aço inoxidável e as pernas de 40x40mm garantem uma excelente capacidade de carga, tornando-a adequada para suportar diversos equipamentos de cozinha profissional, como batedeiras ou fornos de bancada.

**Pode esta mesa ser utilizada como ilha de preparação numa cozinha comercial?**

Sim, o facto de ser um modelo central sem prateleira inferior torna-a ideal para ser usada como ilha de preparação, permitindo o acesso e o movimento à volta da mesa, otimizando o espaço e a eficiência operacional.