

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



Hotelequip.pt

Mesa de Trabalho Inox Central 800x600x600h mm

Informacoes do Produto

| | | | |
|---------------|---------------|-------------------|--------------------|
| SKU: | CHWTC260080S0 | Modelo: | WTC260080S0 |
| Marca: | CLIMA | EAN: | N/D |
| | | Dimensões: | 800 x 600 x 600 cm |

Imagens do Produto



Especificacoes

| | |
|---------------|-------------|
| Marca | CLIMA |
| Modelo | WTC260080S0 |

Descricao Resumida

Mesa de trabalho em aço inoxidável AISI 304, patas reguláveis e dimensões de 800x600x600h mm. Ideal para uso profissional em restauração.

Descricao Completa

Mesa de Trabalho Inox — Principais Vantagens

Concebida para otimizar o espaço e a eficiência em ambientes de restauração, esta mesa de trabalho oferece uma superfície robusta e duradoura para as suas operações diárias. Primordial para a preparação alimentar e o suporte de equipamentos, a sua estrutura em aço inoxidável garante a máxima higiene e facilidade de limpeza, características incontornáveis em qualquer cozinha profissional. A versatilidade desta estação de trabalho neutra torna-a um componente essencial para diversos negócios do setor de hotelaria, adaptando-se perfeitamente às mais variadas necessidades e fluxos de trabalho.

Aplicações Profissionais

Este equipamento é ideal para uma vasta gama de estabelecimentos, desde restaurantes e cafés até padarias e talhos. A sua constituição resistente em aço inoxidável AISI 304 permite o uso contínuo em cozinhas profissionais, áreas de pastelaria, ou até como bancada de apoio em lavandarias industriais. A superfície ampla facilita a organização de ingredientes, utensílios e pequenos equipamentos de confeção, contribuindo para um ambiente de trabalho mais produtivo e organizado. A altura ajustável dos pés oferece flexibilidade para se adaptar ergonomicamente a diferentes utilizadores e espaços.

Características Técnicas

| Característica | Detalhe |
|------------------------------|----------------------------------|
| Material da Superfície | Aço inoxidável AISI 304 satinado |
| Material das Patas | Tubo quadrado AISI 304, 40x40mm |
| Pés Reguláveis | Sim, entre 850-900mm |
| Peto Posterior | 100mm |
| Frente e Costados da Bancada | 65mm |

| Característica | Detalhe |
|-------------------|----------------|
| Dimensões (AxFxH) | 800x600x600 mm |
| Fornecimento | Desmontada |

Perguntas Frequentes

P: Esta mesa de trabalho é fácil de montar?

R: Sim, a mesa é fornecida desmontada, mas foi concebida para uma montagem intuitiva e rápida, garantindo que o seu negócio não perca tempo precioso.

P: Qual é a principal vantagem do aço inoxidável AISI 304?

R: O aço inoxidável AISI 304 é altamente resistente à corrosão e fácil de limpar, o que o torna ideal para ambientes que exigem os mais elevados padrões de higiene, como cozinhas profissionais.

P: Posso ajustar a altura da mesa?

R: Sim, as patas são reguláveis num intervalo de 850 a 900mm, permitindo adaptar a altura da mesa às necessidades ergonómicas do utilizador e às especificidades do espaço de trabalho.

P: Esta mesa de trabalho pode ser utilizada em que tipo de ambientes?

R: É perfeita para cozinhas de restaurantes, padarias, talhos, bares, e qualquer outro estabelecimento do setor de hotelaria que necessite de uma superfície de trabalho robusta e higiénica.

P: A ausência de prateleira inferior afeta a estabilidade da mesa?

R: Não, a estrutura em tubo quadrado de 40x40mm assegura uma estabilidade excepcional, mesmo sem prateleira inferior, oferecendo um design mais aberto e leve, se preferir.