

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: 13/06/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Mesa Central de Trabalho Inox AISI 201 2000x600x850mm

Informacoes do Produto

SKU:	CHMC206	Modelo:	MC206
Marca:	CLIMA	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	CLIMA
Modelo	MC206

Descricao Resumida

Mesa de trabalho central em aço inoxidável AISI 201, com prateleira inferior e patas reguláveis, ideal para cozinhas profissionais. Dimensões: 200x60cm.

Descricao Completa

mesa de trabalho inox — Mesa de Trabalho — Principais Vantagens

Esta superfície de trabalho central em aço inoxidável é uma peça fundamental para qualquer cozinha profissional, garantindo robustez e higiene. Concebida para otimizar o espaço e a eficiência, a sua construção em aço inoxidável AISI 201 oferece uma excelente resistência à corrosão e facilidade de limpeza, essencial para ambientes que exigem elevados padrões de higiene.

A prateleira inferior reforçada proporciona armazenamento adicional, permitindo manter utensílios e ingredientes à mão, enquanto as patas ajustáveis em altura asseguram a estabilidade em qualquer tipo de piso. A instalação é intuitiva e rápida, garantindo que a sua equipa possa começar a trabalhar sem demoras.

Aplicações Profissionais

Ideal para cozinhas de restaurantes, hotéis, cafetarias, padarias e qualquer estabelecimento do setor de hotelaria que necessite de uma área de preparação central sólida e durável. A sua versatilidade permite que seja utilizada tanto para a preparação de alimentos como para o suporte de equipamentos de cozinha de bancada. A ampla superfície e a prateleira inferior tornam-na perfeita para processos de organização e agilidade na confeção.

Características Técnicas

Material	Aço Inoxidável AISI 201
Tipo	Mesa de trabalho central
Dimensões (CxPxA)	2000x600x850 mm
Bancada Superior	Frontal de 40 mm, reforçada com tabuleiro duplo laminado de 18 mm
Prateleira Inferior	Com frontal de 40 mm e ómega de reforço
Patas	Tubo quadrado de 40x40 mm, reguláveis em altura
Montagem	Rápida e simples, ferramentas incluídas

Perguntas Frequentes

Qual o material de construção desta mesa?

A mesa é fabricada em aço inoxidável AISI 201, um material conhecido pela sua resistência à corrosão e facilidade de manutenção em ambientes profissionais.

É possível ajustar a altura da mesa?

Sim, as patas da mesa são em tubo quadrado de 40x40 mm e possuem reguladores de altura, permitindo adaptá-la às suas necessidades específicas.

A mesa inclui alguma prateleira para arrumação?

Sim, está equipada com uma prateleira inferior robusta, com frontal de 40 mm e reforço ómega, ideal para organizar utensílios ou ingredientes.

Esta mesa é adequada para que tipo de estabelecimentos?

É perfeitamente adequada para cozinhas profissionais de restaurantes, cafés, hotéis e pastelarias, onde a higiene e a durabilidade são prioritárias.

A montagem exige ferramentas especiais?

Não, a mesa foi concebida para uma montagem rápida e simples, incluindo todas as ferramentas necessárias para a sua instalação.