

# 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: 21/05/2026

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



Acesso rapido  
ao produto



## Mesa de Trabalho Central Inox com Prateleira 1300x700x600mm

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	CHWTC270130S1	<b>Modelo:</b>	WTC270130S1
<b>Marca:</b>	CLIMA	<b>EAN:</b>	N/D
		<b>Dimensões:</b>	1300 x 700 x 600 cm

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	CLIMA
<b>Modelo</b>	WTC270130S1

### Descricao Resumida

Mesa de trabalho central em aço inoxidável AISI 304 com prateleira inferior, ideal para cozinhas profissionais, com pés reguláveis para máxima adaptabilidade.

## Descricao Completa

### Mesa de trabalho inox central — Mesa de Preparação — Principais Vantagens

Esta mesa de trabalho central em aço inoxidável é a solução ideal para qualquer cozinha comercial, proporcionando uma superfície de preparação robusta e higiénica. A sua conceção desmontável facilita o transporte e a montagem, o que otimiza o tempo na instalação. Com uma bancada superior espaçosa e uma prateleira inferior, oferece amplo espaço para organização, melhorando a eficiência operacional.

A estrutura em aço inoxidável AISI 304, material de alta qualidade, garante excepcional durabilidade e resistência à corrosão, sendo perfeita para ambientes de uso intensivo. Os pés, confeccionados no mesmo material (tubo quadrado 40x40mm) e com ajuste de altura entre 850mm e 900mm, permitem estabilizar o mobiliário em qualquer tipo de piso e adaptá-lo às necessidades ergonómicas dos utilizadores. A facilidade de limpeza e a manutenção reduzida contribuem para a higiene e segurança alimentar.

### Aplicações Profissionais

Este mobiliário de preparação é particularmente adequado para restaurantes, pastelarias, hotéis e refeitórios que necessitam de uma área central para manusear alimentos e organizar utensílios. A estabilidade e robustez deste módulo tornam-no uma escolha fiável para chefes de cozinha e empregados. É também funcional para laboratórios e negócios de catering que requerem superfícies higiénicas e duradouras.

A versatilidade da mesa permite-lhe ser usada para corte, mistura, empratamento e armazenamento temporário de ingredientes ou equipamentos. A prateleira inferior é um excelente apoio para tabuleiros, panelas ou outros artigos essenciais, mantendo o balcão de trabalho superior desimpedido. Indispensável para otimizar o fluxo de trabalho e manter os padrões de limpeza em operações de grande volume.

### Características Técnicas

Característica	Detalhe
Material da Bancada	Aço inoxidável AISI 304 acetinado

Característica	Detalhe
Material das Patas	Tubo quadrado AISI 304, 40x40mm
Altura Regulável das Patas	850-900mm
Peto Posterior	100mm
Frente e Costados da Bancada	65mm
Dimensões (Comprimento x Profundidade x Altura)	1300x700x600h mm
Montagem	Desmontada

## Perguntas Frequentes

---

**P: Qual a vantagem do aço inoxidável AISI 304 nesta mesa?**

R: O aço inoxidável AISI 304 é altamente resistente à corrosão e fácil de higienizar, o que é crucial em ambientes de preparação alimentar e assegura uma vida útil prolongada do equipamento.

**P: A mesa de preparação inclui prateleira inferior?**

R: Sim, esta mesa está equipada com uma prateleira inferior, que oferece espaço adicional para guardar utensílios ou ingredientes, otimizando a organização da sua área de trabalho.

**P: É possível ajustar a altura da mesa para diferentes utilizadores ou necessidades?**

R: Com certeza, os pés da mesa são reguláveis em altura entre 850mm e 900mm, permitindo uma personalização ergonómica que se adapta às necessidades da sua equipa e ao espaço.

**P: Esta mesa é fornecida montada ou desmontada?**

R: Para facilitar o transporte e a instalação, a mesa é fornecida desmontada. Contudo, a sua montagem é intuitiva e rápida, garantindo que pode usufruir do seu novo equipamento sem demoras excessivas.

**P: Onde pode esta mesa ser utilizada no meu negócio de restauração?**

R: Esta mesa central é ideal para cozinhas profissionais, restaurantes, snack-bares e pastelarias, funcionando como suporte robusto para preparação de alimentos, apoio a equipamentos e armazenamento de curta duração.