

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: 24/05/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Mesa de Trabalho Inox Central com Prateleira 1000x700x600h mm

Informacoes do Produto

SKU:	CHWTC270100S1	Modelo:	WTC270100S1
Marca:	CLIMA	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	CLIMA
Modelo	WTC270100S1

Descricao Resumida

Mesa de trabalho em aço inoxidável central com prateleira e pés reguláveis. Ideal para cozinhas profissionais e hotelaria, 1000x700x600h mm.

Descricao Completa

Mesa de Trabalho Inox — Principais Vantagens

Esta superfície de trabalho em aço inoxidável foi concebida para oferecer a máxima eficiência e higiene em ambientes de cozinha profissional. A sua construção robusta e o design com prateleira inferior proporcionam um espaço de trabalho adicional e arrumação otimizada. É uma solução essencial para estabelecimentos de restauração que procuram durabilidade e funcionalidade.

Aplicações Profissionais

Perfeita para cozinhas de restaurantes, pastelarias, hotéis e outras unidades de hotelaria, esta bancada de trabalho central é ideal para a preparação de alimentos, apoio de equipamentos ou como superfície extra para qualquer tarefa culinária. A sua versatilidade permite uma integração fácil em diversos layouts de cozinha, otimizando o fluxo de trabalho.

Características Técnicas

Dimensões	1000x700x600 (AxFxH) mm
Material da Encimera	Aço inoxidável AISI 304 acetinado
Material das Patas	Tubo quadrado AISI 304, 40x40mm
Patas Reguláveis	Sim, entre 850-900mm
Peto Posterior	100mm
Frente e Costados da Encimera	65mm
Fornecimento	Desmontada

Perguntas Frequentes

Qual a altura ajustável da mesa?

As patas do módulo permitem uma regulação de altura entre 850 mm e 900 mm, oferecendo flexibilidade para se adaptar às suas necessidades ergonómicas na cozinha.

Esta bancada é adequada para ambientes de elevada humidade?

Sim, o aço inoxidável AISI 304 de alta qualidade garante excelente resistência à corrosão, tornando-a ideal para ambientes de cozinha com humidade e uso intensivo.

A montagem do equipamento é complexa?

O equipamento é fornecido desmontado, mas a montagem é simples e intuitiva, permitindo uma rápida instalação na sua cozinha profissional.

Qual a finalidade do peto posterior?

O peto posterior de 100 mm serve para proteger a parede contra salpicos e derrames, facilitando a limpeza e manutenção da higiene no local de trabalho.

Consigo acoplar outros equipamentos a esta mesa?

Com as suas dimensões generosas e superfície resistente, esta mesa de apoio pode ser utilizada para acoplar diversos equipamentos, otimizando o espaço e a eficiência da sua área de preparação.