

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



Hotelequip.pt

Mesa de Trabalho Inox Sem Prateleira Inferior 2400x700x600mm

Informacoes do Produto

SKU:	CHWTC270240S0	Modelo:	WTC270240S0
Marca:	CLIMA	EAN:	N/D
		Dimensões:	2400 x 700 x 600 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	CLIMA
Modelo	WTC270240S0

Descricao Resumida

Mesa de trabalho profissional em aço inox 304, 2400x700x600mm. Robusta e higiénica, com pernas reguláveis para otimizar o espaço e o conforto ergonómico.

Descricao Completa

Mesa de Trabalho Inox — Principais Vantagens

Esta superfície de trabalho profissional em aço inoxidável foi concebida para atender às exigências de qualquer cozinha comercial ou espaço de preparação de alimentos. A sua robustez, aliada à higiene do aço inoxidável AISI 304, oferece uma solução duradoura e fácil de limpar. O design sem prateleira inferior facilita a limpeza do pavimento e permite uma maior flexibilidade na arrumação de equipamentos maiores por baixo, otimizando o espaço de trabalho. Ideal para tarefas que requerem uma superfície sólida e estável, esta bancada é um investimento inteligente para a eficiência da sua operação.

As pernas ajustáveis garantem uma adaptação perfeita à altura desejada, proporcionando o máximo conforto ergonómico para a sua equipa. A estrutura desmontável simplifica o transporte e a montagem, permitindo uma instalação rápida e sem complicações em qualquer ambiente profissional. Construída para resistir ao uso intensivo diário, esta mesa é uma base fiável para as suas operações culinárias, assegurando durabilidade e conformidade com os mais elevados padrões de higiene.

Aplicações Profissionais

Este equipamento neutro é indispensável em cozinhas de restaurantes, pastelarias, talhos, charcutarias e bares. A sua dimensão generosa é perfeita para a preparação de grandes quantidades de alimentos, desde o corte de vegetais à montagem de pratos complexos. Adicionalmente, pode ser utilizada como área de apoio em laboratórios alimentares, hospitais ou qualquer estabelecimento que requeira superfícies de trabalho higiénicas e resistentes.

A versatilidade da mesa permite que seja integrada em diversas configurações de cozinha, seja como extensão de outras bancadas ou como um posto de trabalho independente. É igualmente adequada para tarefas de lavagem e embalamento de produtos, garantindo um fluxo de trabalho contínuo e eficiente em ambientes onde a organização e a higiene são prioritárias.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
----------------	---------

Montagem	Fornecida desmontada
Material da bancada	Aço inoxidável AISI 304 satinado
Material das pernas	Tubo quadrado AISI 304, 40x40mm
Altura das pernas	Reguláveis entre 850-900mm
Peto posterior	100mm
Frente e costados da bancada	65mm
Dimensões (CxPxA)	2400x700x600 mm

Perguntas Frequentes

Qual a finalidade de uma mesa de trabalho em aço inoxidável sem prateleira inferior?

Este tipo de mesa é projetado para oferecer uma superfície de trabalho robusta e fácil de limpar, ideal para ambientes onde se exige alta higiene. A ausência da prateleira inferior facilita a limpeza do chão e a colocação de equipamentos volumosos por baixo.

O aço inoxidável AISI 304 é adequado para uso alimentar?

Sim, o aço inoxidável AISI 304 é amplamente utilizado na indústria alimentar devido à sua excelente resistência à corrosão, durabilidade e facilidade de higienização, garantindo a segurança alimentar.

É complicado montar esta mesa de trabalho?

Não, a mesa é fornecida desmontada e foi concebida para uma montagem simples e rápida. Todas as instruções e componentes necessários estão incluídos para facilitar o processo.

Quais as vantagens das pernas reguláveis?

As pernas reguláveis permitem ajustar a altura da mesa entre 850mm e 900mm, proporcionando uma ergonomia personalizada para diferentes utilizadores e tarefas, o que contribui para o conforto e a prevenção de lesões no local de trabalho.

Este produto pode ser utilizado em ambientes de alta humidade?

Graças à sua construção em aço inoxidável AISI 304, este equipamento é altamente resistente à corrosão e à humidade, tornando-o perfeito para cozinhas, lavadouros e outros ambientes expostos à água.