

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: 23/05/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Mesa Central Inox 1100x700mm, Sem Prateleira

Informacoes do Produto

SKU:	CHWTC270110S0	Modelo:	WTC270110S0
Marca:	CLIMA	EAN:	N/D
		Dimensões:	1100 x 700 x 600 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	CLIMA
Modelo	WTC270110S0

Descricao Resumida

Mesa de trabalho central em aço inoxidável AISI 304, 1100x700x600mm. Robusta, higiénica e com pernas reguláveis em altura.

Descricao Completa

Mesa de Trabalho Inox — Principais Vantagens

Esta mesa de trabalho central em aço inoxidável é a solução ideal para cozinhas profissionais, restaurantes e hotelaria que necessitam de uma superfície robusta e higiénica para a preparação de alimentos. A sua construção em aço inoxidável AISI 304 garante durabilidade e facilidade de limpeza, características essenciais para ambientes que exigem os mais altos padrões de higiene. O design sem prateleira inferior oferece máxima liberdade de movimentação, ideal para espaços onde é necessária flexibilidade ou para acomodar equipamentos específicos por baixo.

A bancada superior proporciona um espaço amplo e estável para diversas tarefas culinárias, desde o corte e preparação de ingredientes até à montagem de pratos. As pernas de tubo quadrado, também em aço inoxidável AISI 304, são reguláveis em altura, permitindo um ajuste perfeito entre 850mm e 900mm para se adaptar à ergonomia do utilizador e às necessidades específicas da cozinha. Esta adaptabilidade minimiza o stress físico e aumenta a eficiência na área de trabalho.

Aplicações Profissionais

Esta superfície de trabalho é especialmente concebida para cozinhas industriais, pastelarias, talhos e unidades de catering. A sua robustez e facilidade de higienização tornam-na indispensável em áreas de preparação intensiva, onde a segurança alimentar e a resistência a ambientes agressivos são cruciais. É perfeita para ser utilizada como ilha central em cozinhas com tráfego intenso, permitindo o acesso fácil de várias direções e otimizando o fluxo de trabalho.

A ausência de prateleiras inferiores oferece uma versatilidade considerável, permitindo o armazenamento de equipamentos maiores, como carrinhos ou contentores, diretamente sob a mesa, ou simplesmente facilitando a limpeza do pavimento. É também uma escolha excelente para laboratórios alimentares ou áreas de produção onde a sujidade se acumula rapidamente e a manutenção diária é uma prioridade.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Construção	Desmontada

Característica	Detalhe
Material da Encimera	Aço inoxidável AISI 304 satinado
Material das Pernas	Tubo quadrado AISI 304, 40x40mm
Altura Regulável das Pernas	850-900mm
Peto Posterior	100mm
Frente e Costados da Encimera	65mm
Dimensões (LxPxA)	1100x700x600 mm

Perguntas Frequentes

P1: Esta mesa de trabalho é fácil de montar?

R: Sim, a mesa é fornecida desmontada, mas foi concebida para uma montagem rápida e simplificada. Inclui todas as instruções necessárias para um processo eficiente.

P2: Qual o tipo de aço inoxidável utilizado na construção?

R: A mesa é fabricada com aço inoxidável AISI 304 satinado de alta qualidade, um material conhecido pela sua resistência à corrosão, durabilidade e facilidade de limpeza em ambientes profissionais.

P3: As pernas da mesa podem ser ajustadas em altura?

R: Sim, as pernas de tubo quadrado são reguláveis, permitindo ajustar a altura da bancada entre 850mm e 900mm para se adaptar às suas necessidades ergonómicas e operacionais.

P4: Esta mesa é adequada para uso como estação central numa cozinha movimentada?

R: Absolutamente. O seu design central e a construção robusta tornam-na perfeita para ser posicionada no meio da cozinha, facilitando o acesso e otimizando o fluxo de trabalho.

P5: A ausência de prateleira inferior afeta a estabilidade da mesa?

R: Não, a estabilidade da mesa é assegurada pela robustez da estrutura das pernas e do tampo superior. A falta de prateleira inferior apenas oferece maior flexibilidade para armazenamento e limpeza do espaço sob a mesa.