

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 caracteristicas podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.



Acesso rapido
ao produto



Mesa de Trabalho Central Inox 1200x700x600 mm

Informacoes do Produto

SKU:	CHWTC270120S0	Modelo:	WTC270120S0
Marca:	CLIMA	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	CLIMA
Modelo	WTC270120S0

Descricao Resumida

Mesa de trabalho central em aço inoxidável AISI 304, com 1200x700 mm, pés reguláveis para máxima higiene e durabilidade em cozinhas profissionais.

Descricao Completa

Mesa de Trabalho Inox — Principais Vantagens

Equipe a sua cozinha profissional com uma estação de trabalho robusta e versátil, concebida para resistir às exigências do uso diário intensivo. Este móvel central em aço inoxidável AISI 304 é a solução ideal para restaurantes, hotéis e cozinhas industriais que procuram durabilidade, higiene e funcionalidade. A sua construção em aço inoxidável garante uma superfície de trabalho fácil de limpar e resistente à corrosão, crucial para ambientes onde a segurança alimentar é prioritária.

A adaptabilidade é uma das grandes qualidades desta bancada de apoio, permitindo um ajuste fácil à altura desejada graças aos seus pés reguláveis. Esta configuração assegura uma postura de trabalho ergonómica e confortável para a sua equipa, contribuindo para uma maior eficiência e bem-estar durante longas horas de serviço. Um elemento neutro como este é indispensável para otimizar o fluxo de trabalho e o espaço no seu estabelecimento.

Aplicações Profissionais

Esta superfície de preparação foi projetada para uma vasta gama de aplicações em cozinhas profissionais. É perfeita para a preparação de alimentos, organização de utensílios, ou como suporte para equipamentos de cozinha de bancada. Tal versatilidade torna-a num investimento inteligente para estabelecimentos que necessitam de flexibilidade e fiabilidade no seu mobiliário.

Desde pastelarias a talhos, passando por refeitórios e bares, esta mesa adapta-se a diferentes necessidades de preparação e suporte. A sua durabilidade e facilidade de manutenção fazem dela uma peça fundamental para qualquer ambiente que exija um elevado padrão de higiene e resistência, suportando ritmos de trabalho acelerados sem comprometer a sua integridade.

Características Técnicas

Construção	Aço inoxidável AISI 304 acetinado
Design	Central, sem prateleira inferior
Dimensões	1200 x 700 x 850-900 mm (Largura x Profundidade x Altura)
Estrutura	Pés em tubo quadrado AISI 304, 40x40mm

Ajuste de Altura	Pés reguláveis entre 850-900 mm
Peto Posterior	100 mm
Cantos da Bancada	65 mm (frente e laterais)
Montagem	Fornecida desmontada

Perguntas Frequentes

Qual é o material principal de construção desta mesa de trabalho?

É fabricada com aço inoxidável AISI 304 acetinado, um material conhecido pela sua alta resistência à corrosão e facilidade de limpeza, ideal para ambientes de restauração.

Esta mesa é adequada para que tipo de cozinhas?

A sua versatilidade e robustez tornam-na perfeita para qualquer cozinha profissional, incluindo restaurantes, hotéis, cafetarias e cozinhas industriais, onde a higiene e a durabilidade são essenciais.

É possível ajustar a altura da mesa?

Sim, os pés do tampo são reguláveis, permitindo ajustar a altura entre 850 e 900 mm, o que proporciona flexibilidade ergonómica para diferentes utilizadores e tarefas.

Este móvel requer montagem?

Sim, a mesa é fornecida desmontada. Contudo, a montagem é simples e direta, permitindo uma rápida colocação em uso no seu estabelecimento.

Quais são as dimensões desta bancada?

As dimensões totais deste equipamento são 1200 mm de largura, 700 mm de profundidade e uma altura ajustável entre 850 e 900 mm para a bancada.