

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 de Trabalho Inox Central com Prateleira Inferior 2400x600 mm

Informacoes do Produto

SKU:	CHWTC260240S1	Modelo:	WTC260240S1
Marca:	CLIMA	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	CLIMA
Modelo	WTC260240S1

Descricao Resumida

Mesa de trabalho central em aço inoxidável AISI 304 de 2400x600 mm com prateleira inferior. Pés reguláveis para máxima estabilidade e higiene.

Descricao Completa

Mesa de Trabalho Inox — Principais Vantagens

Concebida para otimizar os espaços em cozinhas profissionais, esta bancada de trabalho em aço inoxidável oferece uma superfície robusta e higiênica para todas as suas operações de preparação. A sua construção em AISI 304 assegura durabilidade e resistência à corrosão, fatores essenciais em ambientes de restauração intensivos, e a prateleira inferior adiciona um espaço valioso para arrumação, mantendo as suas ferramentas e ingredientes ao alcance.

A versatilidade da mesa de preparação central permite uma integração perfeita em qualquer esquema de cozinha, facilitando o fluxo de trabalho e a eficiência. Os pés ajustáveis garantem estabilidade em superfícies irregulares, um detalhe crucial para a segurança e ergonomia da sua equipa, contribuindo para um ambiente de trabalho mais produtivo e focado na qualidade de serviço.

Aplicações Profissionais

Esta superfície de trabalho é ideal para uma vasta gama de estabelecimentos, desde restaurantes movimentados e bares de hotel a cantinas institucionais e pastelarias. É perfeita para chefs que necessitam de um espaço amplo e central para a preparação de alimentos, para padarias que exigem uma base sólida para amassar ou decorar, ou para qualquer ambiente que beneficie de uma superfície de trabalho durável e de fácil limpeza.

A composição em aço inoxidável torna-a indispensável em áreas de grande exigência, como cozinhas industriais ou laboratórios alimentares, onde a higiene é primordial. A sua capacidade de suportar cargas elevadas e o design pensado para a utilização contínua fazem dela um investimento fiável para o seu negócio, garantindo um desempenho consistente e uma longevidade excecional.

Características Técnicas

Tipo de Construção	Desmontada
Material da Bancada	Aço inoxidável AISI 304 satinado
Material dos Pés	Tubo quadrado AISI 304
Dimensões dos Pés	40x40 mm

Altura Regulável dos Pés	850-900 mm
Peto Posterior	100 mm
Frente e Costados da Bancada	65 mm
Dimensões Totais (CxPxA)	2400x600x600 mm (altura base sem pés reguláveis)
Prateleiras	1 prateleira inferior

Perguntas Frequentes

Qual a altura ajustável dos pés desta mesa de trabalho?

Os pés desta bancada são reguláveis, permitindo ajustar a altura total entre 850 mm e 900 mm. Esta flexibilidade é crucial para se adaptar às necessidades ergonômicas da sua cozinha, garantindo conforto aos utilizadores.

O aço inoxidável AISI 304 é adequado para uso na cozinha?

Sim, o aço inoxidável AISI 304 é altamente recomendado para cozinhas profissionais devido à sua excelente resistência à corrosão, durabilidade e facilidade de limpeza. Oferece uma superfície higiénica e segura para a manipulação de alimentos, cumprindo as normas de saúde.

Esta mesa de preparação inclui uma prateleira?

Sim, este modelo integra uma prateleira inferior. Esta característica proporciona um espaço extra conveniente para armazenar utensílios, equipamentos ou ingredientes, ajudando a manter a sua área de trabalho organizada e eficiente.

É fácil montar esta mesa de trabalho?

As mesas são fornecidas desmontadas para facilitar o transporte, mas foram concebidas para uma montagem simples e intuitiva. Com as ferramentas adequadas, a sua equipa poderá montá-la rapidamente e colocá-la em funcionamento, poupando tempo valioso.

Quais são as dimensões exatas desta bancada de cozinha?

Esta mesa possui dimensões de 2400 mm de comprimento por 600 mm de profundidade e uma altura de 600 mm (sem contabilizar a altura ajustável dos pés que adiciona entre 850mm a 900mm ao total). O seu tamanho generoso oferece uma área de trabalho substancial para as mais diversas tarefas na sua cozinha profissional.