

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 características podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.



Acesso rapido
ao produto



Mesa de Trabalho Inox Central com Prateleira 2000x600mm

Informacoes do Produto

SKU:	CHWTC260200S1	Modelo:	WTC260200S1
Marca:	CLIMA	EAN:	N/D
		Dimensões:	2000 x 600 x 600 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	CLIMA
Modelo	WTC260200S1

Descricao Resumida

Mesa de trabalho em aço inoxidável AISI 304, central, ideal para cozinhas profissionais. Com prateleira inferior e pés reguláveis. Dimensões: 2000x600x600h mm.

Descricao Completa

Mesa de Trabalho Inox — Principais Vantagens

Concebida para cozinhas profissionais, esta ampla superfície de trabalho em aço inoxidável é a solução ideal para a preparação de alimentos. A sua robustez e facilidade de limpeza garantem um ambiente de trabalho higiénico e eficiente, essencial em qualquer estabelecimento do setor alimentar. O design central permite acesso conveniente de ambos os lados, otimizando o fluxo de trabalho.

Equipada com uma prateleira inferior, a bancada oferece espaço de arrumação adicional para utensílios, ingredientes ou equipamentos, mantendo tudo ao seu alcance. Os pés reguláveis asseguram uma estabilidade impecável em qualquer tipo de superfície, adaptando-se perfeitamente às necessidades operacionais da sua cozinha ou pastelaria.

Aplicações Profissionais

Este móvel de trabalho é particularmente adequado para restaurantes, pastelarias, talhos, serviços de catering e qualquer cozinha industrial que necessite de uma área de preparação ampla e resistente. A sua construção em aço inoxidável AISI 304 torna-a imune à corrosão e fácil de desinfetar, cumprindo os mais altos padrões de higiene.

Seja para cortar ingredientes, montar pratos ou como suporte para pequenos equipamentos, esta bancada oferece a versatilidade e a durabilidade que os ambientes de uso intensivo exigem. É uma peça fundamental para otimizar a funcionalidade e organização do seu espaço profissional.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Material da Superfície	Aço inoxidável AISI 304 satinado
Estrutura das Patas	Tubo quadrado AISI 304 (40x40mm)
Altura Regulável	850-900mm
Peto Posterior	100mm

Característica	Detalhe
Estrutura Frontal e Lateral	65mm
Dimensões (CxPxA)	2000x600x600mm
Montagem	Desmontada

Perguntas Frequentes

P: Esta mesa é adequada para uso em ambientes com alta humidade?

R: Sim, o aço inoxidável AISI 304 satinado é conhecido pela sua excelente resistência à corrosão, tornando-a ideal para ambientes de cozinha com elevada humidade.

P: A prateleira inferior pode ser removida ou ajustada?

R: A descrição do fornecedor não especifica a capacidade de remoção ou ajuste da prateleira inferior. Recomenda-se verificar o manual do produto para mais detalhes.

P: Qual é a capacidade de carga máxima desta mesa de trabalho?

R: A capacidade de carga máxima não é indicada. Contudo, a estrutura robusta em aço inoxidável 304 garante durabilidade e suporte para uso profissional.

P: A montagem da mesa é complicada ou requer ferramentas especiais?

R: A mesa é fornecida desmontada. A montagem é geralmente simples e não exige ferramentas especiais, mas o manual de instruções detalhará o processo.

P: Este tipo de mesa pode ser usado para preparar massas ou produtos de pastelaria?

R: Sim, a superfície em aço inoxidável é higiénica e lisa, sendo perfeita para a preparação de massas, pastelaria e outros alimentos que requerem uma superfície limpa e resistente.