

# 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 Central em Inox com Prateleira Inferior 1600x600 mm

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	CHWTC260160S1	<b>Modelo:</b>	WTC260160S1
<b>Marca:</b>	CLIMA	<b>EAN:</b>	N/D
		<b>Dimensões:</b>	1600 x 600 x 600 cm

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	CLIMA
<b>Modelo</b>	WTC260160S1

### Descricao Resumida

Mesa de trabalho central em aço inoxidável 304 robusta e durável. Inclui prateleira inferior, pés reguláveis e peto traseiro para máxima higiene e funcionalidade.

## Descrição Completa

### Mesa de Trabalho Inox — Principais Vantagens

Esta mesa de trabalho em aço inoxidável foi concebida para oferecer a máxima eficiência e durabilidade em ambientes de cozinha profissional. A sua construção robusta garante estabilidade para todas as tarefas de preparação de alimentos, tornando-a um ativo indispensável para qualquer estabelecimento de restauração. A superfície em inox facilita a limpeza e manutenção, cumprindo os mais rigorosos padrões de higiene.

Com uma prateleira inferior integrada, esta bancada proporciona espaço adicional de armazenamento, otimizando o fluxo de trabalho e mantendo os utensílios e ingredientes essenciais sempre à mão. Os pés reguláveis permitem um ajuste preciso da altura, adaptando-se às necessidades ergonómicas da sua equipa e garantindo uma base estável mesmo em pisos irregulares. Um elemento versátil e prático para o seu espaço de trabalho.

### Aplicações Profissionais

Este equipamento é ideal para uma vasta gama de estabelecimentos, desde restaurantes movimentados e hotéis de grande escala a pastelarias, talhos e cozinhas de catering. É perfeita para a preparação de pratos, organização de utensílios, e como superfície de apoio em linhas de produção. A sua natureza versátil permite que seja utilizada em diversas áreas da cozinha, suportando tarefas que exigem robustez e fácil higienização.

### Características Técnicas

Construção	Aço inoxidável AISI 304 satinado
Pernas/Pés	Tubo quadrado AISI 304 (40x40mm), reguláveis entre 850-900mm
Proteção Traseira	Peto posterior de 100mm
Dimensões (AxFxH)	1600x600x600 mm
Prateleira	1 prateleira inferior

### Perguntas Frequentes

**Esta mesa de trabalho é fácil de montar?**

Sim, a mesa é fornecida desmontada e foi concebida para uma montagem simples e intuitiva. Irá encontrar todas as peças necessárias para uma montagem rápida e sem complicações.

**Qual é a altura ajustável dos pés?**

Os pés em tubo quadrado de aço inoxidável AISI 304 são reguláveis em altura, permitindo um ajuste entre 850 mm e 900 mm. Esta característica é ideal para garantir uma ergonomia perfeita, e adaptação a qualquer espaço de trabalho.

**O tipo de aço inoxidável utilizado é resistente à corrosão?**

Sim, a bancada é fabricada em aço inoxidável AISI 304 satinado, conhecido pela sua elevada resistência à corrosão, durabilidade e facilidade de higienização. É o material ideal para ambientes profissionais de cozinha, garantindo uma longa vida útil.

**Posso utilizar esta mesa como parte de uma linha de preparação?**

Absolutamente. Graças às suas dimensões generosas e prateleira inferior, esta mesa de trabalho é versátil e pode ser integrada facilmente em qualquer linha de preparação de alimentos. A sua superfície lisa e robusta é ideal para diversas atividades culinárias.

**Quais são os benefícios de ter uma prateleira inferior?**

A prateleira inferior proporciona um espaço adicional valioso para armazenar utensílios, ingredientes ou equipamentos, maximizando a organização e a eficiência da sua cozinha. Assim, os seus elementos essenciais estarão sempre acessíveis, otimizando o fluxo de trabalho.