

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 características podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.



Acesso rapido
ao produto



Mesa de Trabalho Central em Inox com Prateleira 1200x600x600mm

Informacoes do Produto

SKU:	CHWTC260120S1	Modelo:	WTC260120S1
Marca:	CLIMA	EAN:	N/D
		Dimensões:	1200 x 600 x 600 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	CLIMA
Modelo	WTC260120S1

Descricao Resumida

Mesa de trabalho central em aço inoxidável de alta qualidade com prateleira inferior.
Dimensões de 1200x600x600mm e pés reguláveis.

Descricao Completa

Mesa de Trabalho Inox — Principais Vantagens

Concebida para otimizar o fluxo de trabalho em ambientes exigentes, esta bancada de aço inoxidável oferece uma superfície robusta e higiênica para todas as suas necessidades de preparação. A sua construção duradoura e design funcional garantem um desempenho superior e uma longa vida útil, elevando a eficiência da sua cozinha profissional.

A versatilidade da mesa permite-lhe ser utilizada como estação de trabalho central, proporcionando fácil acesso a equipamentos e ingredientes de todos os lados. A prateleira inferior adiciona um espaço de arrumação vital, ajudando a manter o ambiente organizado e os utensílios essenciais sempre à mão, contribuindo para operações mais fluidas.

Fabricada com materiais de alta qualidade, esta superfície de trabalho resiste à corrosão e é fácil de limpar, cumprindo os padrões mais rigorosos de higiene e segurança alimentar. É uma peça fundamental para qualquer estabelecimento que procure durabilidade e funcionalidade, seja um restaurante, hotel ou empresa de catering.

Aplicações Profissionais

Ideal para restaurantes, hotéis, cafeterias e outras cozinhas comerciais que necessitam de uma área de preparação central e com espaço de arrumação adicional. A sua robustez torna-a perfeita para suportar equipamentos de cozinha pesados e para tarefas diárias intensivas.

Este mobiliário neutro adapta-se perfeitamente a diversas configurações de espaço, servindo como uma extensão para áreas de confeção, preparação de alimentos ou como uma ilha de trabalho independente. As suas dimensões permitem uma integração harmoniosa em cozinhas de diferentes tamanhos, otimizando cada metro quadrado disponível.

Além disso, a superfície em aço inoxidável é uma mais-valia em qualquer negócio que priorize a higiene alimentar e a facilidade de manutenção, assegurando que as normas são cumpridas com mínimo esforço. É uma solução versátil para qualquer chef ou equipa que valorize a qualidade e a funcionalidade.

Características Técnicas

Tipo de Mesa	Mesa de Trabalho Central
Material da Bancada	Aço inoxidável AISI 304 satinado
Pernas	Tubo quadrado AISI 304, 40x40mm
Pés	Reguláveis entre 850-900mm
Prateleiras	1 prateleira inferior
Traseira	Peto posterior de 100mm
Bordos da Bancada	Frente e costados de 65mm
Dimensões (CxPxA)	1200x600x600 mm (altura ajustável)

Perguntas Frequentes

Qual o material de fabrico desta mesa de trabalho?

Esta mesa é fabricada em aço inoxidável AISI 304 satinado, assegurando excelente resistência à corrosão e durabilidade em ambientes profissionais de cozinha.

As pernas da mesa são ajustáveis em altura?

Sim, as pernas desta mesa de trabalho são reguláveis, permitindo ajustar a altura entre 850mm e 900mm para se adaptar às suas necessidades ergonómicas e operacionais.

A mesa de trabalho é fornecida montada?

Não, a mesa é fornecida desmontada para facilitar o transporte e manuseamento, sendo a montagem simples e intuitiva, seguindo as instruções incluídas.

É possível utilizar esta mesa em ambientes com alta humidade?

Dada a construção em aço inoxidável AISI 304, a mesa é altamente resistente à corrosão e é perfeitamente adequada para ambientes com elevada humidade, como cozinhas e lavadouros industriais.

Esta mesa inclui alguma prateleira para arrumação adicional?

Sim, esta mesa de trabalho está equipada com uma prática prateleira inferior, que oferece espaço extra para armazenar utensílios, ingredientes ou pequenos equipamentos.