

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, 700x600mm

Informacoes do Produto

SKU:	CHWTC260070S1	Modelo:	WTC260070S1
Marca:	CLIMA	EAN:	N/D
		Dimensões:	700 x 600 x 600 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	CLIMA
Modelo	WTC260070S1

Descricao Resumida

Mesa de trabalho central em aço inoxidável premium com 700x600mm e prateleira. Ideal para cozinhas profissionais, durável e higiénica.

Descricao Completa

mesa de trabalho inox — Mesa de Preparação — Principais Vantagens

Esta mesa de trabalho central em aço inoxidável foi concebida para otimizar o seu espaço de preparação em cozinhas profissionais e estabelecimentos de restauração. Estruturada para robustez e durabilidade, oferece uma superfície de trabalho higiénica e ampla, crucial para a eficiência diária. A prateleira inferior adiciona uma capacidade de armazenamento valiosa, mantendo os utensílios e ingredientes essenciais sempre à mão, contribuindo para um fluxo de trabalho mais organizado e produtivo.

A facilidade de montagem, aliada aos pés reguláveis, assegura uma adaptação perfeita a diversas necessidades operacionais e superfícies irregulares. A construção e os acabamentos de alta qualidade garantem uma longa vida útil e resistência à corrosão, suportando o uso contínuo em ambientes exigentes. Investida numa peça fundamental que valoriza tanto a funcionalidade como a conformidade com as normas de higiene alimentar.

Aplicações Profissionais

Este mobiliário neutro é ideal para uma vasta gama de operações no setor de hotelaria, restauração e serviços alimentares, desde pequenos cafés e pastelarias até grandes restaurantes ou cozinhas industriais. A sua versatilidade permite que seja utilizada como área de preparação de alimentos, estação de apoio para equipamentos diversos, ou como um ponto central para o empratamento e organização, agilizando todas as etapas do serviço. A durabilidade do aço inoxidável torna-a uma escolha inteligente para qualquer ambiente que exija altos padrões de higiene e resistência a ambientes húmidos ou corrosivos.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Modelo	WTC260070S1
Dimensões (LxPxA)	700x600x600 mm (altura ajustável entre 850-900mm)
Material da Bancada	Aço inoxidável AISI 304 acetinado

Material das Patas	Tubo quadrado AISI 304, 40x40mm
Pés	Reguláveis em altura (850-900mm)
Peto Posterior	100mm
Frente e Costados da Bancada	65mm
Prateleira	1 prateleira inferior
Condição de Fornecimento	Desmontada

Perguntas Frequentes

P1: Esta mesa de trabalho é fácil de montar?

R: Sim, a mesa é fornecida desmontada com instruções claras para uma montagem rápida e descomplicada, permitindo que o equipamento esteja operacional em pouco tempo após a entrega.

P2: Posso ajustar a altura da mesa para se adaptar às minhas necessidades?

R: Absolutamente. Os pés em tubo quadrado de aço inoxidável são reguláveis, permitindo ajustar a altura da superfície de trabalho entre 850mm e 900mm para maior ergonomia e conforto.

P3: O aço inoxidável AISI 304 é resistente à corrosão?

R: Sim, o aço inoxidável AISI 304 é altamente resistente à corrosão e à maioria dos produtos químicos, ideal para ambientes de cozinha onde a higiene e a durabilidade são fundamentais.

P4: A prateleira inferior é suficientemente robusta para suportar equipamentos pesados?

R: A prateleira inferior, integrada na estrutura robusta da mesa, foi concebida para suportar peso considerável, proporcionando um armazenamento seguro e estável de diversos utensílios e equipamentos de cozinha.

P5: Esta mesa é adequada para uso em cozinhas com muito movimento?

R: Com a sua construção sólida e materiais de alta qualidade, esta mesa é perfeitamente adequada para o ritmo acelerado de cozinhas industriais e estabelecimentos de restauração, garantindo estabilidade e longevidade.