

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 Central em Inox com Prateleira Baixa 600x600x600 mm

Informacoes do Produto

SKU:	CHWTC260060S1	Modelo:	WTC260060S1
Marca:	CLIMA	EAN:	N/D
		Dimensões:	600 x 600 x 600 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	CLIMA
Modelo	WTC260060S1

Descricao Resumida

Mesa de trabalho profissional em aço inoxidável AISI 304 central, com prateleira inferior e patas reguláveis. Ideal para cozinhas de restauração, durável e higiénica.

Descricao Completa

Mesa de Trabalho Profissional — Principais Vantagens

Esta bancada de serviço central foi concebida para otimizar o fluxo de trabalho em qualquer cozinha profissional. A sua robustez e a prateleira inferior integrada oferecem uma superfície de suporte adicional, ideal para arrumação eficiente de utensílios e equipamentos. Construída em aço inoxidável AISI 304, este equipamento garante durabilidade e facilidade de limpeza, essenciais para ambientes com elevados padrões de higiene.

Aplicações Profissionais

Uma mesa de apoio em inox é indispensável em restaurantes, hotéis, cafetarias e serviços de catering, onde a preparação de alimentos exige superfícies resistentes e fáceis de higienizar. É perfeita para chefs que necessitam de um espaço de trabalho acessível de todos os lados, permitindo uma organização otimizada da cozinha e a colaboração entre equipas. Permite ainda um suporte estável para pequenos eletrodomésticos ou para o corte e preparação de ingredientes.

Características Técnicas

Modelo	WTC260060S1
Material da Bancada	Aço inoxidável AISI 304 satinado
Material das Patas	Tubo quadrado AISI 304, 40x40mm
Altura das Patas Reguláveis	850-900 mm
Altura do Peto Posterior	100 mm
Altura dos Lados da Bancada	65 mm
Dimensões (AxLxP)	600x600x600 mm
Montagem	Fornecida desmontada

Perguntas Frequentes

Qual a vantagem de uma mesa de trabalho central?

Uma mesa de trabalho central permite acesso total de todos os lados, otimizando o espaço e facilitando o trabalho colaborativo em cozinhas com movimento intenso.

O aço inoxidável AISI 304 é realmente superior?

Sim, o aço inoxidável AISI 304 é amplamente reconhecido pela sua excelente resistência à corrosão, durabilidade e facilidade de higienização, sendo ideal para ambientes alimentares.

É complicado montar esta mesa?

Esta mesa é fornecida desmontada para facilitar o transporte, mas o seu design intuitivo permite uma montagem simples e rápida, sem necessidade de ferramentas especiais.

Para que serve a prateleira baixa?

A prateleira baixa oferece um espaço de arrumação extra e de fácil acesso, ideal para guardar utensílios de cozinha, ingredientes ou pequenos eletrodomésticos, mantendo a superfície de trabalho livre.

As patas reguláveis são importantes?

As patas reguláveis permitem ajustar a altura da mesa, adaptando-a à ergonomia dos utilizadores e às características do espaço, garantindo maior conforto e segurança durante o trabalho.