

# Ficha Tecnica

Precisa de Ajuda? Ligue: (+351) 916 542 211



Hotelequip.pt

Rua Empresarial N° 8A, Zona Industrial Ponte Seca  
2510-752 Gaeiras, Portugal



Acesso rapido  
ao produto

Ficha tecnica gerada em: 21/05/2026

O produto final e as caracteristicas podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.

## Mesa de Trabalho Central Inox 2200x600x850mm com Prateleira

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	CHWTC160220S2	<b>Modelo:</b>	WTC160220S2
<b>Marca:</b>	CLIMA	<b>EAN:</b>	N/D
		<b>Dimensões:</b>	2200 x 600 x 850 cm

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	CLIMA
<b>Modelo</b>	WTC160220S2

### Descricao Resumida

Mesa de trabalho central em aço inoxidável AISI 304, 2200x600x850mm, com duas prateleiras e patas reguláveis para cozinhas profissionais.

## Descricao Completa

### Mesa de Trabalho Inox — Principais Vantagens

Equipe a sua cozinha profissional com uma mesa de trabalho central em aço inoxidável de alta qualidade, concebida para otimizar o fluxo de trabalho e garantir a máxima higiene. Este robusto móvel de prateleiras neutro oferece uma superfície de preparação ampla e estável, ideal para as mais diversas tarefas culinárias. A construção em aço inoxidável AISI 304 assegura uma resistência superior à corrosão e uma longevidade excepcional, mesmo em ambientes de uso intensivo. Igualmente, a inclusão de uma prateleira inferior oferece armazenamento conveniente para utensílios ou ingredientes, mantendo o espaço de trabalho organizado e eficiente.

Os pés ajustáveis permitem adaptar a altura da bancada às suas necessidades ergonómicas, promovendo o conforto da sua equipa durante longas horas de trabalho. Por conseguinte, a facilidade de montagem contribui para a sua instalação rápida e descomplicada, tornando-a uma solução prática para qualquer cozinha comercial.

### Aplicações Profissionais

Este versátil móvel de preparação é indispensável em restaurantes, pastelarias, talhos, e qualquer estabelecimento de restauração que exija superfícies de trabalho duráveis e higiénicas. A sua configuração central torna-o perfeito para ser posicionado no coração da cozinha, permitindo acesso fácil por todos os lados. É excelente para a preparação de alimentos, apoio a equipamentos de confeção ou como estação de embalagem. Em particular, a capacidade de carga da prateleira inferior revela-se útil para otimizar o espaço e manter a operacionalidade.

### Características Técnicas

<b>Dimensões (AxFxH)</b>	2200x600x850 mm
<b>Material da Bancada</b>	Aço inoxidável AISI 304 satinado
<b>Material das Patas</b>	Tubo quadrado AISI 304, 40x40 mm
<b>Patas Reguláveis</b>	Sim, entre 850-900 mm
<b>Prateleiras</b>	2 prateleiras

## Perguntas Frequentes

---

### **Esta mesa é adequada para ambientes com alta humidade?**

Sim, o aço inoxidável AISI 304 é altamente resistente à corrosão, tornando-a ideal para cozinhas profissionais e zonas de lavagem com elevada humidade.

### **A montagem da mesa de trabalho é complicada?**

Não, a mesa é fornecida desmontada, mas foi concebida para uma montagem simples e rápida, sem necessidade de ferramentas especializadas, facilitando a sua instalação imediata.

### **Quais são os benefícios de ter prateleiras reguláveis?**

As patas reguláveis permitem ajustar a altura da superfície de trabalho entre 850 mm e 900 mm, assegurando uma postura ergonómica para os utilizadores e adaptando-se a diferentes equipamentos.

### **Este modelo pode ser utilizado para preparação de alimentos quentes?**

Sim, a bancada em aço inoxidável AISI 304 é projetada para suportar altas temperaturas e é fácil de limpar, garantindo que seja uma superfície segura e higiénica para todas as preparações culinárias.

### **É fácil manter esta bancada limpa e em conformidade com as normas de higiene?**

Absolutamente. O acabamento acetinado do aço inoxidável AISI 304 facilita a limpeza e impede a acumulação de sujidade, sendo crucial para a manutenção dos rigorosos padrões de higiene exigidos na indústria alimentar.