

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 2400x600x850h mm com 2 Prateleiras

Informacoes do Produto

SKU:	CHWTC160240S2	Modelo:	WTC160240S2
Marca:	CLIMA	EAN:	N/D
		Dimensões:	2400 x 600 x 850 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	CLIMA
Modelo	WTC160240S2

Descricao Resumida

Mesa de trabalho central em aço inoxidável com 2 prateleiras, 240x60x85h cm, ideal para cozinhas profissionais. Robustez e higiene garantidas.

Descricao Completa

mesa de trabalho inox — Bancada de Preparação — Principais Vantagens

Equipe a sua cozinha profissional com esta robusta bancada em aço inoxidável, concebida para oferecer a máxima eficiência e higiene. Ideal para qualquer estabelecimento de restauração, esta mesa central com duas prateleiras proporciona uma área de trabalho espaçosa e arrumação adicional, otimizando o fluxo de trabalho e garantindo a conformidade com as normas sanitárias mais exigentes.

A superfície em aço inoxidável AISI 304 acetinado assegura uma durabilidade superior e uma resistência inigualável à corrosão, tornando-a perfeita para ambientes de elevada humidade e uso intensivo. A sua estrutura, com pés ajustáveis em tubo quadrado de AISI 304, confere estabilidade e a possibilidade de nivelamento em qualquer tipo de piso, adaptando-se perfeitamente às suas necessidades. Este mobiliário é entregue desmontado, facilitando o transporte e a montagem no local.

Aplicações Profissionais

Esta superfície de trabalho inoxidável é a solução ideal para cozinhas de restaurantes, hotéis, cafetarias, talhos e qualquer outro espaço onde a higiene e a durabilidade são primordiais. A sua configuração central permite o acesso de múltiplos ângulos, facilitando a colocação no meio da cozinha para tarefas de preparação. As duas prateleiras inferiores oferecem um armazenamento prático para utensílios, equipamentos ou ingredientes, mantendo tudo ao alcance das mãos e a área de trabalho organizada.

É uma mais-valia essencial para a preparação de alimentos, apoio em linhas de confeção ou como estação de arrumação em zonas de lavagem. A sua construção robusta garante que suportará o peso de equipamento pesado e o uso contínuo, sem comprometer a estabilidade ou a higiene. Invista numa peça de mobiliário que eleva os padrões de eficiência e limpeza da sua operação.

Características Técnicas

Dimensões (AxFxH)	2400x600x850 mm
Material da Bancada	Aço inoxidável AISI 304 acetinado

Material das Patas	Tubo quadrado AISI 304, 40x40 mm
Altura Regulável	850-900 mm
Prateleiras Inferiores	2
Entrega	Desmontada

Perguntas Frequentes

P: Qual é a capacidade de carga desta mesa de trabalho?

R: Embora não especificada nas características técnicas, a construção robusta em aço inoxidável AISI 304, incluindo as pernas de 40x40 mm, garante uma elevada capacidade de carga, adequada para a maioria dos equipamentos e utensílios de cozinha profissionais.

P: A mesa é fácil de limpar e manter?

R: Sim, o aço inoxidável AISI 304 acetinado é conhecido pela sua facilidade de limpeza e resistência à corrosão. Basta utilizar produtos de limpeza suaves e um pano húmido para manter a superfície impecável e higiénica.

P: É possível ajustar a altura da mesa?

R: Sim, as pernas do tipo tubo quadrado em aço inoxidável são reguláveis entre 850 mm e 900 mm, permitindo o ajuste preciso da altura da bancada, de forma a adaptar-se a diferentes necessidades e ergonomias de trabalho.

P: A montagem da mesa requer ferramentas especiais?

R: A mesa é fornecida desmontada para facilitar o transporte. A montagem é simples e intuitiva, geralmente requerendo apenas ferramentas básicas, como chaves de boca ou sextavadas, que não estão incluídas.

P: Esta mesa é adequada para utilização em áreas de preparação de alimentos?

R: Absolutamente. O aço inoxidável AISI 304 é um material de uso alimentar, altamente recomendado para ambientes onde a higiene e a segurança alimentar são cruciais, cumprindo as diretrizes HACCP.