

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 Inox Central com Porta de Correr 1000x600mm

Informacoes do Produto

| | | | |
|---------------|---------------|-------------------|---------------------|
| SKU: | CHWTC160100SD | Modelo: | WTC160100SD |
| Marca: | CLIMA | EAN: | N/D |
| | | Dimensões: | 1000 x 600 x 850 cm |

Imagens do Produto



Especificacoes

| | |
|---------------|-------------|
| Marca | CLIMA |
| Modelo | WTC160100SD |

Descricao Resumida

Mesa de trabalho central em aço inoxidável AISI 304 com porta de correr, perfeita para cozinhas profissionais. Dimensões: 1000x600x850/900mm.

Descricao Completa

mesa trabalho inox — Mesa de Trabalho Inox — Principais Vantagens

Concebida para a eficiência das cozinhas profissionais, esta bancada de trabalho em aço inoxidável AISI 304 é uma solução robusta e higiénica para qualquer estabelecimento de restauração. A porta de correr integrada oferece uma otimização do espaço, garantindo um ambiente de trabalho organizado e prático. A sua construção em aço inoxidável assegura durabilidade e uma limpeza fácil, essenciais em áreas onde a higiene é primordial.

A estrutura central desta mesa permite o acesso fácil de ambos os lados, ideal para cozinhas com fluxo de trabalho intenso. Os pés reguláveis em altura proporcionam versatilidade e estabilidade em diferentes pisos, adaptando-se às necessidades ergonómicas da sua equipa e ao layout da sua cozinha.

Aplicações Profissionais

Este móvel de preparação é perfeitamente adequado para restaurantes, pastelarias, talhos, e qualquer cozinha industrial que necessite de uma superfície de trabalho durável e de fácil manutenção. A sua funcionalidade e resistência adaptam-se a diversas tarefas de preparação de alimentos, desde o corte ao empratamento, tornando-o um elemento indispensável para o dia a dia.

Também pode ser utilizada em laboratórios ou áreas de preparação em unidades hoteleiras, onde a conformidade com as normas de higiene é rigorosa. A sua capacidade de integrar-se em espaços centrais otimiza os percursos e processos de trabalho, aumentando a produtividade e a segurança alimentar.

Características Técnicas

| | |
|---------------------|-----------------------------------|
| Material da Bancada | Aço inoxidável AISI 304 acetinado |
| Material dos Pés | Tubo quadrado AISI 304, 40x40 mm |
| Altura Regulável | 850-900 mm |
| Dimensões (LxPxA) | 1000 x 600 x 850 mm |

| | |
|----------------------------------|--------------------|
| Frente e Lados da Bancada | 65 mm |
| Tipo de Porta | Corredora a 1 face |
| Fornecimento | Desmontada |

Perguntas Frequentes

Qual o tipo de aço inoxidável utilizado nesta mesa de trabalho?

Esta mesa é fabricada em aço inoxidável AISI 304 acetinado, conhecido pela sua elevada resistência à corrosão e facilidade de limpeza, tornando-o ideal para ambientes profissionais.

É possível ajustar a altura da mesa de trabalho?

Sim, os pés desta mesa são reguláveis em altura, permitindo um ajuste entre 850 mm e 900 mm, o que oferece flexibilidade para se adaptar a diferentes necessidades e ergonomias.

Esta mesa de trabalho é adequada para que tipo de estabelecimento?

É ideal para uma vasta gama de estabelecimentos, incluindo restaurantes, hotéis, cafetarias, talhos e outras cozinhas comerciais que necessitem de uma superfície de trabalho durável e higiénica.

Como é feita a entrega da mesa?

A mesa é fornecida desmontada para facilitar o transporte e a montagem no local, garantindo que chega em perfeitas condições.

A porta de correr está presente em ambos os lados da mesa?

A mesa possui uma porta de correr a 1 face, o que significa que o acesso principal é de um lado, oferecendo um espaço de arrumação discreto e funcional.