

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 Duas Prateleiras 2800x600 mm

Informacoes do Produto

SKU:	CHWTC160280S2	Modelo:	WTC160280S2
Marca:	CLIMA	EAN:	N/D
		Dimensões:	2800 x 600 x 850 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	CLIMA
Modelo	WTC160280S2

Descricao Resumida

Mesa de trabalho central em aço inoxidável AISI 304, 2800x600 mm, com duas prateleiras e pés reguláveis, ideal para cozinhas profissionais.

Descricao Completa

mesa de trabalho inox — Mesa de Preparação — Principais Vantagens

Equipe a sua cozinha profissional com esta robusta bancada central em aço inoxidável, concebida para oferecer máxima funcionalidade e durabilidade. Com a sua construção em aço inoxidável AISI 304, esta superfície de trabalho garante resistência superior à corrosão e uma higiene impecável, essencial para ambientes de restauração e hotelaria. Os pés ajustáveis permitem uma adaptação perfeita à altura desejada, proporcionando conforto e ergonomia para toda a equipa.

Aplicações Profissionais

Esta superfície de corte profissional é ideal para uma vasta gama de aplicações em cozinhas industriais, pastelarias, talhos e outros estabelecimentos. Quer seja para preparação de alimentos, apoio a equipamentos ou como estação de trabalho, a sua versatilidade e design central permitem otimizar o fluxo de trabalho e o espaço disponível. É a escolha perfeita para operações que exigem um elevado padrão de higiene e resistência diária.

Características Técnicas

Material	Aço inoxidável AISI 304 satinado
Estrutura das patas	Tubo quadrado AISI 304, 40x40 mm
Altura regulável	Entre 850-900 mm
Frente e Costados da Bancada	65 mm
Dimensões (CxPxA)	2800x600x850 mm
Prateleiras	2

Perguntas Frequentes

Esta mesa de trabalho é fácil de montar?

Sim, as mesas são fornecidas desmontadas, mas o processo de montagem é simples e direto, permitindo uma rápida instalação no seu espaço profissional.

Qual a vantagem do aço inoxidável AISI 304?

O aço inoxidável AISI 304 é altamente resistente à corrosão e muito fácil de limpar, garantindo a máxima higiene e conformidade com as normas HACCP, ideal para cozinhas comerciais.

Posso ajustar a altura da mesa?

Sim, os pés desta mesa são reguláveis, permitindo ajustar a altura entre 850 mm e 900 mm para se adaptar às suas necessidades ergonómicas e ao perfil da sua equipa.

É possível utilizar esta mesa em ambientes de alta humidade?

Com a sua construção em aço inoxidável AISI 304, esta superfície de serviço apresenta excelente resistência à humidade, sendo perfeitamente adequada para ambientes de cozinha com elevada percentagem de vapor.

Que tipo de manutenção esta bancada requer?

A manutenção desta mesa é mínima. Recomenda-se apenas a limpeza regular com produtos adequados para aço inoxidável, para preservar o seu acabamento e higiene.