

# 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: 22/05/2026

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



Acesso rapido  
ao produto



Hotelequip.pt

## Mesa de Trabalho Central em Inox 1600x600x850mm com Porta Deslizante

### Informacoes do Produto

|               |               |                   |                     |
|---------------|---------------|-------------------|---------------------|
| <b>SKU:</b>   | CHWTC160160SD | <b>Modelo:</b>    | WTC160160SD         |
| <b>Marca:</b> | CLIMA         | <b>EAN:</b>       | N/D                 |
|               |               | <b>Dimensões:</b> | 1600 x 600 x 850 cm |

### Imagens do Produto



### Especificacoes

|               |             |
|---------------|-------------|
| <b>Marca</b>  | CLIMA       |
| <b>Modelo</b> | WTC160160SD |

### Descricao Resumida

Mesa de trabalho central em aço inoxidável AISI 304, 1600x600x850mm, com porta deslizante. Ideal para cozinhas profissionais exigentes.

## Descricao Completa

### Mesa de trabalho inox — Mesa de Preparação – Principais Vantagens

Esta superfície de trabalho profissional, fabricada em aço inoxidável AISI 304, é uma solução robusta e higiênica, pensada para as mais exigentes cozinhas comerciais e estabelecimentos de restauração. A sua conceção central permite um acesso fácil de ambos os lados, otimizando o fluxo de trabalho em ambientes movimentados. Com uma porta deslizante integrada, oferece também um espaço de arrumação discreto e funcional, ideal para utensílios e equipamentos que necessitam de estar sempre à mão.

A bancada de apoio distingue-se pela sua durabilidade e facilidade de limpeza, características essenciais em qualquer cozinha industrial. As pernas ajustáveis garantem estabilidade perfeita em diferentes tipos de piso, enquanto a superfície de trabalho generosa proporciona amplo espaço para preparação de alimentos, montagem de pratos e outras tarefas culinárias.

### Aplicações Profissionais

Este equipamento é ideal para uma vasta gama de negócios no setor da hotelaria e restauração, incluindo restaurantes, hotéis, cafetarias, padarias e cozinhas de catering. A sua versatilidade e design ergonómico tornam-na indispensável para operações que requerem eficiência e organização, desde a preparação intensiva de alimentos até à arrumação organizada de ferramentas de trabalho.

A estrutura resistente ao desgaste garante uma longa vida útil, mesmo em ambientes de utilização contínua e exigente. Será um investimento valioso para negócios que procuram otimizar o seu espaço de trabalho e melhorar a produtividade da sua equipa, mantendo os mais altos padrões de higiene e segurança alimentar.

### Características Técnicas

| Característica         | Detalhe                           |
|------------------------|-----------------------------------|
| Material da Superfície | Aço inoxidável AISI 304 acetinado |
| Pernas                 | Tubo quadrado AISI 304, 40x40 mm  |
| Altura Regulável       | 850-900 mm                        |

|                              |  |
|------------------------------|--|
| Frente e Costados da Bancada | 65 mm                                  |
| Dimensões (CxPxA)            | 1600x600x850 mm                        |
| Tipo                         | Central com porta deslizante de 1 lado |
| Fornecimento                 | Desmontada                             |

## Perguntas Frequentes

---

### **Para que tipo de espaços a mesa de trabalho é mais adequada?**

Esta mesa central é ideal para cozinhas profissionais de restaurantes, hotelaria, cafés e outros estabelecimentos que necessitem de uma superfície de trabalho durável e de fácil acesso em áreas de elevado tráfego.

### **Qual a vantagem da porta deslizante?**

A porta deslizante permite um acesso rápido e fácil aos itens armazenados, economizando espaço em comparação com portas de abrir e mantendo o ambiente de trabalho organizado e com um aspeto limpo.

### **É fácil de montar e instalar?**

O equipamento é fornecido desmontado, mas a sua estrutura foi concebida para uma montagem simples e intuitiva, garantindo que pode ser rapidamente integrada na sua cozinha sem complicações excessivas.

### **O aço inoxidável AISI 304 oferece realmente uma boa resistência?**

Sim, o aço inoxidável AISI 304 é altamente reconhecido pela sua excelente resistência à corrosão, durabilidade e facilidade de higienização, sendo o material padrão ouro para equipamentos de cozinha profissional.

### **As pernas ajustáveis são importantes para a minha cozinha?**

Sim, as pernas reguláveis são cruciais para garantir que a mesa de trabalho esteja sempre perfeitamente nivelada e estável em qualquer tipo de superfície, o que é fundamental para a segurança e ergonomia no ambiente profissional.