

# 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 Portas de Correr 2400mm

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	CHWTC160240PT	<b>Modelo:</b>	WTC160240PT
<b>Marca:</b>	CLIMA	<b>EAN:</b>	N/D
		<b>Dimensões:</b>	2400 x 600 x 850 cm

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	CLIMA
<b>Modelo</b>	WTC160240PT

### Descricao Resumida

Mesa de trabalho central em aço inoxidável AISI 304, 2400x600x850mm, com portas de correr bilaterais. Ideal para cozinhas profissionais e hotelaria.

## Descricao Completa

### Mesa de Trabalho Inox — Principais Vantagens

Concebida para otimizar a funcionalidade e higiene em qualquer cozinha profissional ou espaço de hotelaria, esta bancada de trabalho central em aço inoxidável é uma solução robusta e versátil. O seu design com portas de correr em ambas as faces permite um acesso eficiente e rápido ao interior, ideal para ambientes movimentados. A estrutura em aço inoxidável AISI 304 garante durabilidade excepcional e facilidade de limpeza, tornando-a um investimento inteligente para o seu negócio.

A superfície de trabalho espaçosa oferece uma plataforma estável e resistente para a preparação de alimentos, organização de utensílios ou como apoio para equipamentos diversos. Os pés reguláveis permitem ajustar a altura da mesa, adaptando-a às necessidades ergonómicas da sua equipa e assegurando a máxima comodidade. Esta versatilidade faz dela um elemento indispensável para maximizar a produtividade e manter os padrões de higiene exigidos, contribuindo para um ambiente de trabalho mais organizado e eficaz.

### Aplicações Profissionais

Esta mesa de confeção é perfeita para uma vasta gama de estabelecimentos, desde restaurantes de alta cozinha a pastelarias, talhos e outras cozinhas industriais que exigem superfícies de trabalho resistentes e eficientes. A sua característica central, com portas de correr bilaterais, permite a sua colocação no meio da cozinha, facilitando o fluxo de trabalho e o acesso multi-utilizador. É uma excelente opção para a preparação de alimentos, montagem de pratos, armazenamento de utensílios ou como base para equipamentos de pequena dimensão.

O seu acabamento em aço inoxidável AISI 304, resistente à corrosão e fácil de desinfetar, cumpre com os mais rigorosos padrões de higiene, sendo indispensável para cozinhas que priorizam a segurança alimentar. Além disso, a flexibilidade da altura ajustável torna-a adaptável a diversas tarefas e operadores, melhorando as condições de trabalho e a eficiência operacional. A sua durabilidade garante uma performance fiável mesmo sob o uso mais intensivo.

### Características Técnicas

Dimensões (AxFxH)

2400x600x850 mm

<b>Material da Bancada</b>	Aço inoxidável AISI 304 satinado
<b>Material das Patas</b>	Tubo quadrado AISI 304, 40x40 mm
<b>Altura Regulável</b>	Entre 850-900 mm
<b>Tipo de Portas</b>	Correr em ambas as caras
<b>Frente e Costados da Bancada</b>	65 mm
<b>Montagem</b>	Desmontada

## Perguntas Frequentes

---

**P: Qual a importância do aço inoxidável AISI 304 para este tipo de equipamento?**

R: O aço inoxidável AISI 304 é altamente resistente à corrosão e fácil de limpar, sendo o material preferencial para equipamentos de cozinha profissional devido às suas propriedades higiénicas e durabilidade.

**P: Consigo ajustar a altura desta mesa de trabalho?**

R: Sim, as patas da mesa são reguláveis, permitindo ajustar a altura entre 850 mm e 900 mm para se adaptar às diferentes necessidades e preferências ergonómicas dos utilizadores.

**P: Esta mesa é adequada para cozinhas com muito movimento?**

R: Absolutamente. O seu design central com portas de correr em ambas as faces facilita o acesso rápido e eficiente ao armazenamento interno, otimizando o fluxo de trabalho em ambientes de alta exigência.

**P: Quais são as vantagens das portas de correr?**

R: As portas de correr otimizam o espaço ao não requererem área adicional para abertura, sendo ideais para cozinhas mais compactas. Permitem um acesso facilitado a ambos os lados da mesa, garantindo eficiência e organização.

**P: É possível utilizar esta bancada para além da preparação de alimentos?**

R: Sim, a robustez e versatilidade desta bancada permitem que seja utilizada para diversas outras funções, como apoio para equipamentos de cozinha, organização de utensílios ou como superfície para embalamento e montagem de pratos em espaços de restauração.