

# 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 características podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.*



Acesso rapido  
ao produto



Hotelequip.pt

## Mesa de Trabalho Central em Inox 600x700x850h mm

### Informacoes do Produto

|               |               |                   |                    |
|---------------|---------------|-------------------|--------------------|
| <b>SKU:</b>   | CHWTC170060S0 | <b>Modelo:</b>    | WTC170060S0        |
| <b>Marca:</b> | CLIMA         | <b>EAN:</b>       | N/D                |
|               |               | <b>Dimensões:</b> | 600 x 700 x 850 cm |

### Imagens do Produto



### Especificacoes

|               |             |
|---------------|-------------|
| <b>Marca</b>  | CLIMA       |
| <b>Modelo</b> | WTC170060S0 |

### Descricao Resumida

Mesa de trabalho central em aço inoxidável 304 de 600x700x850h mm, ideal para preparação de alimentos em cozinhas profissionais. Pés ajustáveis, fácil limpeza.

## Descricao Completa

Esta mesa de apoio em aço inoxidável é a solução ideal para otimizar o espaço de trabalho na sua cozinha profissional. Projetada para resistir ao uso intensivo, oferece uma superfície robusta e higiênica, essencial para a preparação eficiente de alimentos. A construção em aço inoxidável AISI 304 garante durabilidade excepcional e facilidade de limpeza, tornando-a um investimento inteligente para qualquer estabelecimento de restauração.

Com pés reguláveis, esta bancada de trabalho adapta-se perfeitamente às necessidades ergonômicas da sua equipa, prevenindo fadiga e aumentando a produtividade. A ausência de prateleira inferior facilita a limpeza do chão e permite o armazenamento de equipamentos maiores, garantindo um ambiente de trabalho mais organizado e seguro. É a escolha adequada para quem procura funcionalidade e resistência.

### mesa inox profissional — Mesa de Apoio Inox — Principais Vantagens

- **Durabilidade Superior:** Fabricada em aço inoxidável AISI 304, resistente à corrosão e ao desgaste diário.
- **Higiene Otimizada:** Superfície fácil de limpar, que cumpre os mais altos padrões de higiene alimentar.
- **Adaptabilidade:** Pés reguláveis para ajustar a altura e garantir estabilidade em qualquer piso irregular.
- **Design Funcional:** Sem prateleira inferior para maior versatilidade e facilidade de limpeza.
- **Estabilidade Garantida:** Patas robustas em tubo quadrado de 40x40 mm proporcionam excelente suporte.

### Aplicações Profissionais

Este equipamento versátil é indispensável em diversos ambientes da indústria alimentar e hotelaria. Em restaurantes, serve como uma estação de preparação de alimentos principal, enquanto em pastelarias e padarias é perfeita para a confeção de massas e outras preparações que exigem uma superfície limpa e resistente. Cozinhas industriais, caterings e bares também beneficiam da sua robustez e facilidade de manutenção. A flexibilidade do seu design permite a integração em qualquer fluxo de trabalho, suportando operações de corte, mistura e montagem.

### Características Técnicas

|                            |  |
|----------------------------|--|
| <b>Tipo de Produto</b>     | Mesa de Apoio Central                    |
| <b>Material da Bancada</b> | Aço Inoxidável AISI 304                  |
| <b>Estrutura</b>           | Pés em tubo quadrado AISI 304 (40x40 mm) |
| <b>Altura Regulável</b>    | 850-900 mm                               |
| <b>Dimensões (LxPxH)</b>   | 600x700x850 mm                           |
| <b>Bancada Fornecida</b>   | Desmontada                               |
| <b>Bordos da Bancada</b>   | Frente e costados de 65 mm               |

## Perguntas Frequentes

---

### **Esta mesa de trabalho é fácil de montar?**

Sim, a mesa é fornecida desmontada, mas foi concebida para uma montagem simples e rápida, exigindo apenas ferramentas básicas. As instruções detalhadas acompanham o produto para facilitar o processo.

### **Qual o tipo de aço inoxidável utilizado e quais as suas vantagens?**

Utiliza-se aço inoxidável AISI 304, conhecido pela sua elevada resistência à corrosão, durabilidade e facilidade de limpeza, sendo ideal para ambientes onde a higiene é primordial, como cozinhas profissionais.

### **Posso ajustar a altura da mesa de apoio?**

Sim, os pés do tampo são reguláveis em altura, permitindo um ajuste entre 850 mm e 900 mm para se adaptar às suas necessidades ergonómicas e garantir estabilidade em pisos irregulares.

### **Esta mesa é adequada para uso intensivo em cozinhas profissionais?**

Absolutamente. Graças à sua robusta construção em aço inoxidável e design pensado para a durabilidade, esta mesa é perfeitamente adequada para o uso diário e intensivo em cozinhas de restaurantes, hotéis e outras unidades de restauração.

### **É possível colocar equipamentos pesados sobre esta bancada?**

Sim, a estrutura sólida com pés em tubo quadrado de 40x40 mm confere à bancada uma excelente capacidade de suporte, tornando-a apta para acomodar uma variedade de equipamentos de cozinha, desde batedeiras industriais a fornos compactos. No entanto, é sempre recomendável verificar o peso máximo suportado pelo fabricante.