

# 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



## Mesa de Trabalho Central Inox 600x700x850h mm

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	CHWTC170060S2	<b>Modelo:</b>	WTC170060S2
<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>	WTC170060S2

### Descricao Resumida

Mesa de trabalho central em aço inoxidável AISI 304 com 2 prateleiras, ideal para cozinhas profissionais. Dimensões: 600x700x850h.

## Descricao Completa

### Mesa de Trabalho Inox — Principais Vantagens

Concebida para cozinhas profissionais, esta bancada de trabalho em aço inoxidável AISI 304 é a solução ideal para otimizar a preparação de alimentos. A sua construção robusta garante durabilidade e resistência à corrosão, indispensáveis num ambiente de restauração exigente. A prateleira inferior oferece espaço adicional para arrumação, mantendo os utensílios e ingredientes essenciais sempre à mão, melhorando a eficiência operacional.

A superfície lisa e higiénica facilita a limpeza, cumprindo as rigorosas normas de segurança alimentar exigidas no setor. Os pés reguláveis permitem um ajuste perfeito à altura desejada, proporcionando conforto ergonómico para a sua equipa e adaptabilidade a diferentes espaços de trabalho. Invista na funcionalidade e na qualidade para a sua cozinha.

### Aplicações Profissionais

Este equipamento é perfeitamente adequado para uma vasta gama de estabelecimentos, desde grandes restaurantes e pastelarias a pequenos cafés e snack-bars. É uma peça fundamental para áreas de preparação de alimentos, seja para picar, cortar ou depositar. A sua versatilidade torna-a indispensável em cozinhas com elevada produção ou em espaços mais compactos que necessitam de otimização.

É uma mais-valia em qualquer cozinha industrial ou comercial, oferecendo uma superfície de trabalho estável e higiénica que garante a produtividade. Perfeita para hotelaria, refeitórios e qualquer negócio onde a preparação de alimentos seja uma rotina diária.

### Características Técnicas

Material da bancada	Aço inoxidável AISI 304 satinado
Material das patas	Tubo quadrado AISI 304, 40x40 mm
Patas reguláveis	Sim, entre 850-900 mm
Prateleiras	2 prateleiras

<b>Frente e costados da bancada</b>	65 mm
<b>Dimensões (AxFxH)</b>	600x700x850 mm

## Perguntas Frequentes

---

### **Para que tipo de estabelecimentos esta mesa de trabalho é mais adequada?**

Esta mesa de trabalho é ideal para cozinhas de restaurantes, pastelarias, hotéis, cafeterias e qualquer negócio do setor alimentar que necessite de uma superfície de preparação robusta e higiénica.

### **Que certificações de higiene possui este equipamento?**

Fabricada em aço inoxidável AISI 304, esta bancada cumpre as normas de higiene e segurança alimentar mais rigorosas, incluindo as diretrizes HACCP, sendo perfeita para ambientes de cozinha profissional.

### **É possível ajustar a altura da mesa?**

Sim, as patas da mesa são reguláveis em altura, permitindo um ajuste entre 850 e 900 mm para maior conforto ergonómico e adaptação ao espaço de trabalho.

### **Como se realiza a montagem da mesa?**

A mesa é fornecida desmontada para facilitar o transporte, mas a montagem é simples e intuitiva, sendo necessário apenas seguir as instruções incluídas para uma instalação rápida.

### **Quais são as vantagens do aço inoxidável AISI 304?**

O aço inoxidável AISI 304 oferece excelente resistência à corrosão, elevada durabilidade e é fácil de limpar, garantindo a longevidade do equipamento e a manutenção de um ambiente de trabalho higiénico.