

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 caracteristicas podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.



Acesso rapido
ao produto



Hotelequip.pt

Mesa de Trabalho Central Inox 600x700x850h mm

Informacoes do Produto

SKU:	CHWTC170060S2	Modelo:	WTC170060S2
Marca:	CLIMA	EAN:	N/D
		Dimensões:	600 x 700 x 850 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	CLIMA
Modelo	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

Frente e costados da bancada	65 mm
Dimensões (AxFxH)	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.