

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: 24/05/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Mesa de Trabalho Central Inox com 2 Prateleiras 1600x700x850mm

Informacoes do Produto

SKU:	CHWTC170160S2	Modelo:	WTC170160S2
Marca:	CLIMA	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	CLIMA
Modelo	WTC170160S2

Descricao Resumida

Mesa de trabalho central em aço inoxidável AISI 304, com 2 prateleiras e patas reguláveis. Ideal para cozinhas profissionais, otimiza o espaço.

Descricao Completa

Mesa de Trabalho Inox — Bancada de Trabalho Profissional — Principais Vantagens

Otimize o seu espaço de trabalho com esta robusta mesa de serviço central em aço inoxidável. Concebida para as exigências de cozinhas profissionais, esta superfície oferece durabilidade excepcional e facilidade de manutenção, assegurando um ambiente de trabalho higiénico e eficiente. As suas duas prateleiras adicionais proporcionam organização e fácil acesso a utensílios e equipamentos, contribuindo para a fluidez das operações diárias. É a solução ideal para melhorar a produtividade e a segurança alimentar no seu estabelecimento.

Aplicações Profissionais

Este mobiliário neutro é perfeito para uma vasta gama de ambientes, desde restaurantes movimentados e unidades hoteleiras até snack-bares e cafetarias. A sua construção em aço inoxidável AISI 304 torna-a indissociável em áreas de preparação de alimentos, onde a higiene é primordial. Utilize-a como uma estação de trabalho central, para montagem de pratos, organização de ingredientes ou para suporte de pequenos equipamentos, adaptando-se às necessidades específicas da sua cozinha industrial.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Estrutura	Fornecida desmontada
Material da Bancada	Aço inoxidável AISI 304 acetinado
Material das Patas	Tubo quadrado AISI 304
Dimensões das Patas	40x40 mm
Altura Regulável	Entre 850-900 mm
Rebordo Frontal e Lateral da Bancada	65 mm
Dimensões Gerais (LxPxA)	1600x700x850 mm

Característica	Detalhe
Número de Prateleiras	2

Perguntas Frequentes

Qual é a principal vantagem do aço inoxidável AISI 304?

A principal vantagem é a sua elevada resistência à corrosão e durabilidade, tornando-o ideal para ambientes de restauração exigentes e garantindo a conformidade com as normas de higiene alimentar. Este material também facilita a limpeza e minimiza a proliferação de bactérias.

Esta mesa de apoio é adequada para qualquer tipo de cozinha industrial?

Sim, o design central e as prateleiras ajustáveis tornam-na extremamente versátil, adaptando-se perfeitamente a cozinhas de restaurantes, hotéis, padarias e outros espaços de grande produção, onde a organização e o acesso rápido são cruciais.

A montagem da estrutura requer ferramentas especiais ou mão de obra especializada?

Não, a mesa é fornecida desmontada e o processo de montagem é intuitivo e simples, exigindo apenas ferramentas básicas. Isto permite uma instalação rápida e eficiente por qualquer membro da sua equipa.

Como posso ajustar a altura da mesa para se adequar ao meu espaço?

As patas da mesa são projetadas para serem reguláveis em altura entre 850 mm e 900 mm, oferecendo flexibilidade para se ajustar às necessidades ergonómicas do seu pessoal ou a desníveis no pavimento da sua cozinha.

As prateleiras inferiores são robustas o suficiente para armazenar equipamentos pesados?

Sim, as prateleiras são fabricadas em aço inoxidável de alta qualidade, garantindo a robustez necessária para suportar equipamentos, utensílios e ingredientes, contribuindo para um fluxo de trabalho mais organizado e eficiente.