

# 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 características podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.



Acesso rapido  
ao produto



## Mesa de Trabalho Central Inox com Porta de Correr 2600x700x850mm

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	CHWTC170260SD	<b>Modelo:</b>	WTC170260SD
<b>Marca:</b>	CLIMA	<b>EAN:</b>	N/D
		<b>Dimensões:</b>	2600 x 700 x 850 cm

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	CLIMA
<b>Modelo</b>	WTC170260SD

### Descricao Resumida

Mesa de trabalho central em aço inoxidável AISI 304 com porta de correr. Ideal para cozinhas profissionais, oferece durabilidade, higiene e organização.

## Descricao Completa

### Mesa de Trabalho Inox — Principais Vantagens

Concebida para a eficiência e durabilidade em ambientes de cozinha intensivos, esta bancada de trabalho central em aço inoxidável é um pilar para qualquer estabelecimento de restauração. A sua estrutura robusta e a superfície de trabalho ampla facilitam a confeção de alimentos, garantindo um espaço de trabalho higiénico e de fácil manutenção. O design com porta de correr otimiza o espaço, permitindo um acesso rápido e organizado aos utensílios e ingredientes essenciais.

A resistência à corrosão, inerente ao aço inoxidável AISI 304, assegura uma longevidade excecional, mesmo em condições de uso diário e lavagens frequentes. Os pés ajustáveis permitem adaptar o nível da bancada às necessidades ergonómicas da sua equipa, o que contribui para um ambiente de trabalho mais confortável e produtivo. Esta mesa é uma solução prática para otimizar o fluxo de trabalho e manter os padrões de higiene exigidos nas cozinhas profissionais.

### Aplicações Profissionais

Ideal para cozinhas de restaurantes, padarias, pastelarias, hotéis e outras unidades de hotelaria que requerem uma superfície de trabalho central resistente e com arrumação integrada. A sua dimensão generosa e a porta de correr tornam-na perfeita para a preparação de grandes volumes de alimentos, empratamento ou como estação de apoio multifuncional. É uma adição valiosa para qualquer cozinha que valorize a organização, a higiene e a durabilidade dos equipamentos.

### Características Técnicas

<b>Tipo de Produto</b>	Mesa de Trabalho Central
<b>Material da Bancada</b>	Aço Inoxidável AISI 304 acetinado
<b>Material dos Pés</b>	Tubo quadrado AISI 304, 40x40 mm
<b>Altura dos Pés</b>	Reguláveis entre 850-900 mm
<b>Frente e Costados da Bancada</b>	65 mm
<b>Dimensões (CxPxA)</b>	2600x700x850 mm

<b>Arrumação</b>	Porta de correr a 1 cara
<b>Estado de Entrega</b>	Desmontada

## Perguntas Frequentes

---

### **Esta mesa de trabalho é adequada para ambientes com elevada humidade?**

Sim, o aço inoxidável AISI 304, utilizado na bancada e nos pés, oferece uma excelente resistência à corrosão, tornando-a ideal para ambientes húmidos como cozinhas profissionais. A sua composição garante durabilidade e mantém a integridade estrutural ao longo do tempo.

### **Como posso limpar e manter a mesa de trabalho?**

A superfície em aço inoxidável é muito fácil de limpar. Recomenda-se a utilização de água morna e detergente neutro, com um pano macio. Evite produtos abrasivos ou esfregões metálicos para preservar o acabamento acetinado e a higiene.

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

Sim, a mesa possui pés ajustáveis que permitem variar a altura entre 850 mm e 900 mm. Este ajuste pode ser realizado durante ou após a montagem para se adaptar às preferências ergonómicas dos utilizadores.

### **A porta de correr está incluída na mesa?**

Sim, a mesa de trabalho central é fornecida com uma porta de correr a uma face. Esta funcionalidade adiciona um valioso espaço de arrumação, permitindo manter os utensílios e ingredientes organizados e facilmente acessíveis.

### **Qual é a espessura da bancada desta mesa de trabalho?**

A bancada apresenta uma espessura de 65 mm na frente e nos costados. Esta característica confere-lhe uma robustez superior, ideal para suportar o rigor do uso intensivo em cozinhas profissionais.