

# 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



## 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 excepcional, 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

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