

# 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 Estante 2600x800x850 mm

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	CHWTC180260S1	<b>Modelo:</b>	WTC180260S1
<b>Marca:</b>	CLIMA	<b>EAN:</b>	N/D
		<b>Dimensões:</b>	2600 x 800 x 850 cm

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	CLIMA
<b>Modelo</b>	WTC180260S1

### Descricao Resumida

Mesa de trabalho central em aço inox com estante inferior, ideal para cozinhas profissionais. Altura regulável para máxima ergonomia.

## Descricao Completa

### Bancada de Aço Inoxidável — Principais Vantagens

Concebida para a máxima eficiência e durabilidade, esta bancada de trabalho central em aço inoxidável é uma peça fundamental para qualquer cozinha industrial. A sua robusta construção em AISI 304 assegura resistência à corrosão e facilidade de limpeza, tornando-a ideal para ambientes de elevado ritmo. Inclui uma prateleira inferior que otimiza o espaço de arrumação, mantendo os seus utensílios e ingredientes essenciais sempre à mão, contribuindo para uma operação mais fluída.

A superfície de trabalho polida e os cantos frontais e laterais de 65mm previnem derrames e facilitam a manutenção da higiene, cruciais em qualquer estabelecimento de restauração. Os pés reguláveis permitem um ajuste preciso da altura, garantindo estabilidade e ergonomia para todos os utilizadores, o que se traduz em maior conforto e produtividade da sua equipa.

### Aplicações Profissionais

Esta mesa de apoio é a solução ideal para cozinhas de restaurantes, hotéis, cantinas e empresas de catering que necessitam de uma superfície de trabalho duradoura e versátil. O seu design central permite o acesso de vários cozinheiros em simultâneo, fundamental para processos de elevada cadência de produção, como a preparação de alimentos, empratamento ou como estação de apoio multifuncional.

É igualmente perfeita para padarias e pastelarias, oferecendo um espaço higiénico e resistente para amassar, cortar e preparar massas e outros ingredientes. A facilidade de montagem e a possibilidade de ajuste da altura sublinham a sua adaptabilidade a diversos ambientes e necessidades operacionais, garantindo que se integra perfeitamente no seu fluxo de trabalho.

### Características Técnicas

Material da Bancada	Aço inoxidável AISI 304 satinado
Material das Patas	Tubo quadrado AISI 304, 40x40mm
Altura Regulável das Patas	850-900 mm

<b>Frente e Costados da Bancada</b>	65 mm
<b>Dimensões (AxFxH)</b>	2600 mm x 800 mm x 850 mm

## Perguntas Frequentes

---

### **Qual a durabilidade do aço inoxidável AISI 304 nesta mesa?**

O aço inoxidável AISI 304 é conhecido pela sua excelente resistência à corrosão e durabilidade, assegurando uma vida útil prolongada mesmo em ambientes de cozinha exigentes.

### **Esta mesa é adequada para todos os tipos de tarefas de preparação de alimentos?**

Sim, a superfície em aço inoxidável e a construção robusta tornam-na ideal para uma vasta gama de tarefas, desde o corte de vegetais até à preparação de massas e empratamento.

### **É difícil montar esta bancada na cozinha?**

Não, a mesa é fornecida desmontada, mas foi concebida para uma montagem simples e rápida, sem a necessidade de ferramentas especializadas ou conhecimentos complexos.

### **Posso ajustar a altura da mesa para se adaptar à minha equipa?**

Sim, as patas reguláveis permitem ajustar a altura da bancada entre 850 mm e 900 mm, proporcionando flexibilidade para diversas necessidades ergonómicas e operacionais.

### **A prateleira inferior é resistente o suficiente para armazenar equipamento pesado?**

Sim, a prateleira inferior é construída com a mesma qualidade e robustez que a bancada superior, sendo capaz de suportar peso considerável, otimizando o espaço de arrumação.