

# 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: 06/07/2026

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



Acesso rapido  
ao produto



## Mesa de Trabalho Inox Central com 2 Prateleiras 600x800x850h mm

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	CHWTC180060S2	<b>Modelo:</b>	WTC180060S2
<b>Marca:</b>	CLIMA	<b>EAN:</b>	N/D
		<b>Dimensões:</b>	600 x 800 x 850 cm

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	CLIMA
<b>Modelo</b>	WTC180060S2

### Descricao Resumida

Mesa de trabalho central em aço inox com 2 prateleiras e pernas ajustáveis (600x800x850h mm). Ideal para cozinhas profissionais e hotelaria.

## Descricao Completa

### Mesa de Trabalho Inox – Principais Vantagens

Potencie a eficiência da sua cozinha profissional com esta bancada central em aço inoxidável, concebida para otimizar o fluxo de trabalho e proporcionar uma superfície de preparação robusta. Este equipamento essencial para qualquer ambiente de restauração, oferece durabilidade superior e resistência à corrosão, garantindo um investimento seguro e de longa duração para o seu negócio.

A configuração central desta bancada maximiza o espaço disponível, permitindo o acesso de múltiplos utilizadores e facilitando a organização dos utensílios e ingredientes. A presença de duas prateleiras adicionais aumenta significativamente a capacidade de arrumação, mantendo tudo ao alcance das mãos e contribuindo para um espaço de trabalho mais limpo e funcional. Um ambiente de trabalho otimizado não só melhora a produtividade mas também a experiência da sua equipa.

### Aplicações Profissionais

Esta mesa de apoio robusta é ideal para uma vasta gama de aplicações em cozinhas industriais, restaurantes e unidades hoteleiras. Perfeita para a preparação de alimentos, suporte de equipamentos como batedeiras e misturadores, ou como estação de embalamento em estabelecimentos de take-away. A sua versatilidade e a possibilidade de ajuste em altura das pernas, tornam-na adaptável a diferentes necessidades e espaços, desde pequenas padarias a grandes cozinhas de hotelaria.

Representa uma solução prática e higiénica para qualquer negócio que preza a funcionalidade e a organização. A sua construção em aço de alta qualidade facilita a limpeza e manutenção, cumprindo as mais exigentes normas de higiene e segurança alimentar. Assegure a máxima qualidade e eficiência no dia a dia da sua operação.

### Características Técnicas

<b>Tipo de Construção</b>	Fornecida desmontada
<b>Material da Bancada</b>	Aço inoxidável AISI 304 acetinado
<b>Pernas</b>	Tubo quadrado AISI 304, 40x40mm

<b>Ajuste de Altura das Pernas</b>	Reguláveis entre 850-900mm
<b>Frente e Costados da Bancada</b>	65mm
<b>Dimensões (LxPxA)</b>	600x800x850 mm

## Perguntas Frequentes

---

### **Esta mesa de trabalho requer montagem profissional?**

O produto é fornecido desmontado, mas a montagem é simples e pode ser realizada com ferramentas básicas, seguindo as instruções incluídas para uma instalação rápida e eficiente.

### **Qual a capacidade de carga da bancada?**

A sua construção robusta em aço inoxidável AISI 304 assegura uma excelente capacidade de carga, concebida para suportar o peso de equipamentos de cozinha e grandes volumes de trabalho sem comprometer a sua estabilidade.

### **As prateleiras inferiores são ajustáveis em altura?**

Sim, as pernas do equipamento são reguláveis em altura entre 850 e 900 mm, permitindo adaptar a mesa às suas necessidades ergonómicas e às exigências específicas do espaço de trabalho da sua cozinha.

### **É fácil de limpar e manter esta mesa de trabalho?**

Absolutamente. O aço inoxidável AISI 304 acetinado é reconhecido pela sua superfície fácil de limpar e pela resistência à corrosão, facilitando a manutenção e garantindo as condições de higiene necessárias.

### **Este modelo é adequado para cozinhas com espaço limitado?**

Com dimensões de 600x800x850 mm, esta mesa de trabalho é uma solução otimizada para cozinhas de todos os tamanhos, proporcionando uma área de trabalho e armazenamento essencial sem ocupar excessivo espaço.