

# 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 2 Prateleiras 2600x900mm

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	CHWTC190260S2	<b>Modelo:</b>	WTC190260S2
<b>Marca:</b>	CLIMA	<b>EAN:</b>	N/D
		<b>Dimensões:</b>	2600 x 900 x 850 cm

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	CLIMA
<b>Modelo</b>	WTC190260S2

### Descricao Resumida

Mesa de trabalho central em aço inoxidável de alta qualidade com 2 prateleiras e pés reguláveis. Ideal para cozinhas profissionais, restauração e hotelaria.

## Descricao Completa

Esta mesa de apoio robusta oferece uma superfície de trabalho ampla e durável, ideal para cozinhas profissionais e estabelecimentos de restauração. Concebida para resistir ao uso intenso e contínuo, a sua estrutura em aço inoxidável e as prateleiras integradas garantem uma organização eficiente e um espaço de preparação otimizado, essencial para a dinâmica das operações diárias. A sua versatilidade torna-a num elemento indispensável para qualquer negócio que preze pela funcionalidade e higiene.

### Mesa de trabalho inox — Mesa de Preparação Inox — Principais Vantagens

A principal vantagem deste equipamento reside na sua construção totalmente em aço inox AISI 304, material reconhecido pela sua excelente resistência à corrosão, facilidade de limpeza e durabilidade, qualidades cruciais para ambientes de alta exigência como cozinhas industriais. Os pés ajustáveis permitem um nivelamento perfeito em qualquer superfície, assegurando estabilidade e ergonomia no posto de trabalho. Além disso, as duas prateleiras inferiores proporcionam um armazenamento suplementar, mantendo utensílios e ingredientes essenciais sempre à mão e organizados.

### Aplicações Profissionais

Este móvel de trabalho é uma solução versátil para uma variedade de estabelecimentos, desde restaurantes e pastelarias a hotéis e cozinhas de catering. A grande dimensão da bancada é perfeita para a preparação de alimentos, montagem de pratos ou como estação de apoio para equipamentos de confeção. A sua robustez permite também o suporte de cargas pesadas, e as prateleiras são ideais para armazenar panelas, recipientes GN ou outros acessórios indispensáveis à operação.

### Características Técnicas

Material da Bancada	Aço inoxidável AISI 304 satinado
Material das Patas	Tubo quadrado AISI 304, 40x40mm
Altura Ajustável das Patas	850-900 mm
Espessura do Perfil da Bancada	65mm (frente e costados)

<b>Dimensões (LxPxA)</b>	2600x900x850 mm
<b>Prateleiras</b>	2 unidades

## Perguntas Frequentes

---

### **Qual é o material predominante deste módulo de trabalho?**

Este módulo é fabricado maioritariamente em aço inoxidável AISI 304, um material de alta qualidade conhecido pela sua durabilidade, resistência à corrosão e facilidade de higienização, sendo ideal para o ambiente profissional exigente.

### **A bancada de trabalho é fornecida montada?**

Não, a bancada é fornecida desmontada. Isso facilita o transporte e a entrada em espaços mais apertados, exigindo uma montagem simples no local, que pode ser realizada com ferramentas básicas.

### **É possível ajustar a altura desta mesa?**

Sim, as patas da mesa são reguláveis em altura, permitindo um ajuste entre 850 mm e 900 mm. Esta característica é fundamental para adaptar o equipamento à ergonomia dos utilizadores e às diferentes necessidades de cada cozinha.

### **Este produto é adequado para quais tipos de estabelecimentos?**

Devido à sua robustez e design higiénico, é perfeitamente adequado para restaurantes, pastelarias, hotéis, talhos, cozinhas industriais e qualquer outro espaço de restauração que necessite de uma superfície de trabalho sólida e de fácil manutenção.

### **As prateleiras inferiores são removíveis?**

A descrição não especifica se as prateleiras são removíveis, mas a sua função principal é fornecer espaço de armazenamento adicional fixo, otimizando o espaço vertical e mantendo a área de trabalho organizada.