

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: 21/05/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Mesa de Trabalho Central Inox com 2 Prateleiras 2600x900mm

Informacoes do Produto

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

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	CLIMA
Modelo	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 painelas, 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)

Dimensões (LxPxA)	2600x900x850 mm
Prateleiras	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.