

# 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: 05/07/2026

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



Acesso rapido  
ao produto



## Mesa de Trabalho Inox Central com Prateleira 1600x700mm

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	CHWTC270160S1	<b>Modelo:</b>	WTC270160S1
<b>Marca:</b>	CLIMA	<b>EAN:</b>	N/D
		<b>Dimensões:</b>	1600 x 700 x 850 cm

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	CLIMA
<b>Modelo</b>	WTC270160S1

### Descricao Resumida

Mesa de trabalho central em aço inoxidável AISI 304, com prateleira inferior e pés reguláveis. Ideal para cozinhas profissionais. Dimensões: 1600x700mm.

## Descricao Completa

### Mesa de Trabalho Inox — Principais Vantagens

Concebida para otimizar o fluxo de trabalho em ambientes profissionais, esta mesa de preparação central oferece uma superfície robusta e higiênica para todas as suas necessidades culinárias. A sua construção em aço inoxidável AISI 304 garante durabilidade e facilidade de limpeza, características essenciais em qualquer cozinha industrial ou estabelecimento de restauração.

A prateleira inferior integrada proporciona um espaço de arrumação adicional, permitindo manter utensílios, ingredientes ou equipamentos facilmente acessíveis e organizados. Os pés reguláveis asseguram uma estabilidade impecável, adaptando-se a qualquer tipo de piso e garantindo uma ergonomia perfeita para os utilizadores.

### Aplicações Profissionais

Este mobiliário de cozinha é ideal para uma vasta gama de estabelecimentos do setor alimentar, incluindo restaurantes, hotéis, cafetarias, talhos, pastelarias e cozinhas de catering. Serve como base sólida para a preparação de alimentos, montagem de pratos ou como área de suporte para equipamentos de confeção.

A sua natureza central torna-a perfeita para cozinhas com layout de ilha, promovendo a eficiência e a colaboração da equipa. A superfície de trabalho generosa e a prateleira de arrumação contribuem para um espaço de trabalho mais funcional e produtivo, crucial para a dinâmica de um serviço de restauração.

### Características Técnicas

<b>Dimensões (CxPxA)</b>	1600x700x850-900 mm
<b>Material da Bancada</b>	Aço inoxidável AISI 304 (satinado)
<b>Material dos Pés</b>	Tubo quadrado AISI 304, 40x40mm
<b>Altura Regulável</b>	Sim, entre 850-900mm
<b>Peto Posterior</b>	100mm

<b>Frente e Costados da Bancada</b>	65mm
<b>Prateleiras</b>	1 prateleira inferior
<b>Fornecida desmontada</b>	Sim

## Perguntas Frequentes

---

### **Esta mesa de trabalho é fácil de montar?**

Sim, a mesa é fornecida desmontada, mas foi concebida para uma montagem simples e intuitiva, com todas as peças necessárias incluídas para facilitar o processo.

### **Qual a capacidade de peso que a prateleira inferior suporta?**

A prateleira inferior, fabricada em aço inoxidável resistente, é projetada para suportar um peso considerável de utensílios e equipamentos, otimizando o espaço de armazenamento na sua cozinha.

### **O aço inoxidável AISI 304 é adequado para contacto com alimentos?**

Absolutamente. O aço inoxidável AISI 304 é amplamente reconhecido e utilizado na indústria alimentar devido à sua excelente resistência à corrosão, durabilidade e propriedades higiénicas, sendo totalmente seguro para o contacto direto com alimentos.

### **É possível ajustar a altura da mesa para diferentes utilizadores?**

Sim, os pés desta mesa são reguláveis numa faixa de 850mm a 900mm, permitindo adaptar a altura para garantir o conforto e a ergonomia ideal para os seus colaboradores, independentemente da sua estatura.

### **Como devo limpar e fazer a manutenção desta mesa de trabalho?**

A limpeza é bastante simples graças à superfície em aço inoxidável. Recomenda-se a utilização de água morna e detergente suave, seguida de um enxaguamento e secagem completos para manter o brilho e a higiene. Evite produtos abrasivos que possam danificar a superfície.