

Ficha Tecnica

Precisa de Ajuda? Ligue: (+351) 916 542 211

Hotelequip.pt

Rua Empresarial Nº 8A, Zona Industrial Ponte Seca
2510-752 Gaeiras, Portugal

Ficha tecnica gerada em: 22/07/2026

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



Acesso rápido
ao produto



Hotelequip.pt

Bancada de Trabalho Inox Central 900x600x850mm

Informacoes do Produto

SKU:	CHWTC160090S0	Modelo:	WTC160090S0
Marca:	CLIMA	EAN:	N/D
		Dimensões:	900 x 600 x 850 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	CLIMA
Modelo	WTC160090S0
Largura Mesa	L600
Largura (mm)	600–1000 mm
Posição	Central

Descricao Resumida

Bancada de trabalho central em aço inoxidável AISI 304, de 900x600 mm, com pés reguláveis de 850-900 mm para máxima adaptabilidade e higiene.

Descricao Completa

bancada de trabalho inox — Mesa Inox — Principais Vantagens

Concebida para otimizar a eficiência em ambientes de restauração, esta bancada de trabalho central em aço inoxidável é um pilar de funcionalidade e design robusto. A sua construção em AISI 304 garante uma superfície de trabalho higiénica e de fácil limpeza, essencial para o cumprimento das normas mais exigentes da cozinha profissional. A ausência de prateleiras inferiores oferece um espaço amplo e desobstruído para movimentação ou armazenamento de equipamentos de maior porte, tornando-a numa solução versátil para qualquer arranjo de cozinha. A estrutura montável do balcão proporciona flexibilidade na instalação, adaptando-se perfeitamente aos seus requisitos espaciais. As pernas ajustáveis permitem adaptar a altura para um conforto ergonómico ideal, o que beneficia a sua equipa em tarefas de preparação intensivas e prolongadas.

Aplicações Profissionais

Este robusto móvel de apoio encontra a sua aplicação ideal em cozinhas de restaurantes, estabelecimentos de hotelaria, cafetarias e cozinhas de catering, onde a durabilidade e a higiene são cruciais. A sua natureza central, sem prateleiras, torna-o perfeito para ser posicionado no meio da cozinha, funcionando como uma ilha de preparação multifuncional, acesso fácil de todos os lados. É igualmente adequada para padarias e pastelarias, oferecendo uma superfície estável e ampla para o manuseamento de massas e outros ingredientes. A facilidade de adaptação da altura permite que seja utilizada em diversas tarefas, desde a preparação de alimentos à lavagem de utensílios, tornando-a uma peça indispensável em qualquer operação de alimentos e bebidas.

Características Técnicas

Características Principais	Detalhes
Tipo	Bancada de Trabalho Central

Material da Bancada	Aço Inoxidável AISI 304 satinado
Pernas	Tubo quadrado AISI 304, 40x40 mm
Regulagem de Altura	850-900 mm
Frente e Costados da Bancada	65 mm
Dimensões (AxFxH)	900x600x850 mm
Montagem	Desmontada (fornecida para montagem)

Perguntas Frequentes

Que tipo de aço inoxidável é utilizado na construção desta bancada?

A bancada é fabricada em aço inoxidável AISI 304, um material de alta qualidade conhecido pela sua resistência à corrosão, durabilidade e facilidade de manutenção, ideal para ambientes profissionais.

A altura da bancada pode ser ajustada?

Sim, as pernas ajustáveis permitem regular a altura da bancada entre 850 mm e 900 mm, o que proporciona flexibilidade ergonómica para diferentes utilizadores e necessidades de trabalho.

Esta bancada requer montagem?

Sim, o produto é fornecido desmontado, mas a sua montagem é um processo simples e direto, garantindo que o equipamento esteja pronto a usar rapidamente.

É possível utilizar esta bancada como ilha central na cozinha?

Absolutamente. Sendo um modelo central e sem prateleiras inferiores, oferece acesso total e livre circulação em qualquer direção, sendo perfeita como uma ilha de trabalho em cozinhas profissionais.

Qual a espessura da frente e dos costados da bancada?

A frente e os costados da bancada possuem uma espessura de 65 mm, o que confere maior robustez e melhor acabamento ao equipamento, otimizando a sua durabilidade.