

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: 22/07/2026

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



Acesso rápido
ao produto

Bancada de Trabalho Inox c/ Porta Corrediça Central 2800x900mm

Informacoes do Produto

SKU:	CHWTC190280SD	Modelo:	WTC190280SD
Marca:	CLIMA	EAN:	N/D
		Dimensões:	2800 x 900 x 850 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	CLIMA
Modelo	WTC190280SD
Largura Mesa	L800
Largura (mm)	mais de 1500 mm
Posição	Central

Descrição Resumida

Bancada de trabalho central em aço inoxidável AISI 304, com porta corrediça e pés reguláveis. Ideal para cozinhas profissionais de elevada exigência.

Descrição Completa

bancada trabalho inox — Bancada Central Inox — Principais Vantagens

Esta robusta mesa de serviço central em aço inoxidável é a solução ideal para otimizar o fluxo de trabalho em cozinhas profissionais e áreas de preparação. A sua construção em aço inoxidável AISI 304 garante durabilidade excepcional e conformidade com os mais elevados padrões de higiene. Com uma porta corrediça de fácil acesso num dos lados, permite uma arrumação discreta e eficiente de utensílios ou ingredientes, mantendo o espaço de trabalho organizado e acessível. A bancada superior oferece uma vasta superfície para diversas tarefas, desde o corte de alimentos à montagem de pratos, suportando as exigências do dia a dia.

Os pés reguláveis possibilitam ajustar a altura do posto de trabalho, adaptando-se às necessidades ergonómicas da sua equipa e garantindo estabilidade em qualquer superfície. A sua estrutura versátil e modular permite uma fácil integração em diferentes layouts de cozinha, sendo fornecida desmontada para otimizar o transporte e a montagem no local. É um equipamento pensado para a eficiência e organização, um investimento que contribui para o aumento da produtividade e para a manutenção de um ambiente de trabalho impecável.

Aplicações Profissionais

Este mobiliário de trabalho foi concebido para uma vasta gama de aplicações em estabelecimentos como restaurantes, hotéis, cafetarias, talhos, pastelarias e outras infraestruturas de restauração. A sua vasta dimensão e a resistência do aço inoxidável tornam-na perfeita para zonas de preparação intensiva de alimentos, como carnes, legumes e massas. Também pode ser utilizada como área de apoio para equipamentos de cozinha, ou como estação central para a montagem e empratamento de refeições, agilizando todo o processo. Em qualquer ambiente profissional de manuseamento alimentar, esta bancada multifuncional é um ativo valioso pela sua funcionalidade e facilidade de limpeza.

Características Técnicas

Tipo de Mesa	Central com porta corrediça
Material da Bancada	Aço inoxidável AISI 304 acetinado
Material das Patas	Tubo quadrado AISI 304 (40x40mm)
Altura Regulável	850-900mm
Bordas da Bancada	65mm (frente e laterais)
Dimensões (LxPxA)	2800x900x850mm
Condição de Envio	Desmontada

Perguntas Frequentes

A bancada é resistente à corrosão?

Sim, a bancada é fabricada em aço inoxidável AISI 304, um material conhecido pela sua excelente resistência à corrosão, sendo ideal para ambientes húmidos e de contacto com alimentos.

É possível ajustar a altura da mesa?

Com certeza. Os pés são reguláveis em altura entre 850mm e 900mm, permitindo adaptar a bancada às necessidades ergonómicas dos utilizadores e às particularidades do espaço.

A mesa é fornecida montada ou desmontada?

A mesa é fornecida desmontada para facilitar o transporte e a entrada em espaços restritos. A montagem é simples e rápida, seguindo as instruções incluídas.

Para que tipo de ambientes profissionais esta bancada é mais adequada?

Esta bancada é perfeita para cozinhas industriais, restaurantes, pastelarias, talhos e qualquer estabelecimento que necessite de uma superfície de trabalho robusta e higiénica para preparação de alimentos.

Qual a vantagem da porta corrediça?

A porta corrediça otimiza o espaço e permite guardar utensílios ou ingredientes de forma organizada e discreta, contribuindo para a manutenção da higiene e da ordem na sua área de trabalho.