

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 rapido
ao produto

Bancada de Trabalho Inox Central com Prateleira 600x700x600h mm

Informacoes do Produto

SKU:	CHWTC270060S1	Modelo:	WTC270060S1
Marca:	CLIMA	EAN:	N/D
		Dimensões:	600 x 700 x 600 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	CLIMA
Modelo	WTC270060S1
Largura Mesa	L700
Posição	Central
Tipo	Bancada

Descricao Resumida

Bancada de trabalho central em aço inoxidável AISI 304, 600x700x600 mm, com prateleira inferior. Pés reguláveis para maior conforto e versatilidade.

Descricao Completa

Mesa de Trabalho Inox — Principais Vantagens

Concebida para a eficiência e higiene em ambientes profissionais, esta mesa de preparação central em aço inoxidável é um elemento indispensável para qualquer cozinha industrial. A sua robustez, aliada à superfície de trabalho em AISI 304, confere-lhe não só durabilidade como uma facilidade de limpeza inigualável, essencial para cumprir as mais rigorosas normas sanitárias. A prateleira inferior adiciona uma conveniente área de arrumação, mantendo os utensílios e ingredientes à mão, mas organizados.

Com um design que privilegia a versatilidade, este equipamento adapta-se a diversas necessidades de preparação e suporte. A estrutura modular e os pés ajustáveis permitem uma fácil integração em qualquer espaço, otimizando o fluxo de trabalho e proporcionando uma altura ergonómica para os colaboradores. É a base ideal para as suas operações diárias, garantindo uma performance consistente e um espaço de trabalho sempre impecável.

Aplicações Profissionais

Esta bancada de trabalho é a solução perfeita para uma vasta gama de estabelecimentos, desde restaurantes e hotéis a cantinas e pastelarias. Ideal para a preparação de alimentos, o suporte a equipamentos de cozinha ou como extensão de superfícies de trabalho existentes. A sua construção em aço inoxidável de alta qualidade torna-a resistente à corrosão e ao desgaste diário, sendo uma aposta segura para qualquer negócio que preze pela qualidade e longevidade do seu mobiliário de cozinha.

A adaptabilidade da mesa permite que seja utilizada como estação de corte, área de montagem de pratos, ou mesmo como suporte para eletrodomésticos de maior dimensão. A prateleira inferior é extremamente útil para guardar panelas, tachos, Gastronorms ou outros utensílios, tornando o ambiente de trabalho mais funcional e otimizado para as exigências de uma cozinha com elevado ritmo.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões (LxPxA)	600x700x600 mm
Material da Bancada	Aço Inoxidável AISI 304 acetinado
Material das Pernas	Tubo quadrado AISI 304, 40x40mm
Altura Regulável das Pernas	Entre 850-900 mm
Peto Posterior	100 mm
Frente e Costados da Bancada	65 mm
Prateleiras	1 prateleira inferior
Montagem	Fornecida desmontada

Perguntas Frequentes

1. Esta bancada é adequada para a preparação de alimentos?

Sim, o tampo em aço inoxidável AISI 304 é de qualidade alimentar, resistente à corrosão e fácil de higienizar, sendo ideal para a preparação segura de diversos tipos de alimentos em cozinhas profissionais.

2. Qual a capacidade de carga da prateleira inferior?

A prateleira inferior foi projectada para suportar o peso de utensílios de cozinha, ingredientes ou pequenos equipamentos, embora a capacidade exata possa variar dependendo da distribuição do peso. É robusta e funcional para o uso diário intenso.

3. É possível ajustar a altura da mesa?

Sim, as pernas do móvel são reguláveis, permitindo ajustar a altura entre 850 mm e 900 mm, garantindo assim uma ergonomia adaptada às necessidades específicas da sua equipa na cozinha.

4. A montagem é complicada?

O produto é fornecido desmontado, mas a montagem é intuitiva e simples, exigindo apenas ferramentas básicas. As instruções detalhadas acompanham o produto para facilitar o processo de instalação.

5. Como devo limpar e manter esta bancada?

Para a limpeza diária, utilize água morna e um detergente suave. Evite produtos abrasivos ou esfregões metálicos que possam danificar a superfície. A manutenção regular garante a longevidade e o aspeto impecável do aço inoxidável.