

# 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 2000x700x600 mm

### Informacoes do Produto

|        |               |            |                     |
|--------|---------------|------------|---------------------|
| SKU:   | CHWTC270200S0 | Modelo:    | WTC270200S0         |
| Marca: | CLIMA         | EAN:       | N/D                 |
|        |               | Dimensões: | 2000 x 700 x 600 cm |

### Imagens do Produto



### Especificacoes

|              |                 |
|--------------|-----------------|
| Marca        | CLIMA           |
| Modelo       | WTC270200S0     |
| Largura Mesa | L700            |
| Largura (mm) | mais de 1500 mm |
| Posição      | Central         |

Descricao Resumida

Bancada de trabalho central em aço inoxidável AISI 304. Robusta e higiênica, com pés ajustáveis para estabilidade na sua cozinha profissional.

Descricao Completa

Bancada de trabalho inox — Bancada Central Inox — Principais Vantagens

Concebida para otimizar o fluxo de trabalho na sua cozinha profissional, esta mesa de trabalho em aço inoxidável robusta oferece uma superfície espaçosa e higiênica para todas as tarefas de preparação de alimentos. A sua construção em aço inoxidável AISI 304 garante durabilidade excepcional e conformidade com os mais elevados padrões de higiene alimentar.

A estrutura central autoportante permite um posicionamento flexível no seu espaço de trabalho, enquanto os pés ajustáveis asseguram estabilidade perfeita, mesmo em pisos irregulares. Este equipamento é uma solução prática para cozinhas movimentadas, oferecendo a resistência e funcionalidade necessárias para o uso diário.

Aplicações Profissionais

Este móvel de preparação é ideal para uma vasta gama de estabelecimentos no setor da restauração, incluindo restaurantes, cafés, hotéis, padarias e talhos. A sua grande superfície de trabalho é perfeita para a preparação de ingredientes, montagem de pratos, ou para servir como apoio para equipamentos de cozinha e confeitaria.

A facilidade de limpeza do aço inoxidável torna-a indispensável em ambientes onde a higiene é primordial, contribuindo para operações mais eficientes e seguras. É um investimento duradouro que suporta as exigências de qualquer ambiente culinário profissional.

Características Técnicas

| Característica         | Detalhe                                                |
|------------------------|--------------------------------------------------------|
| Dimensões (LxPxA)      | 2000 x 700 x 600 mm (altura ajustável entre 850-900mm) |
| Material da Superfície | Aço inoxidável AISI 304 satinado                       |

| Característica               | Detalhe                                     |
|------------------------------|---------------------------------------------|
| Material dos Pés             | Tubo quadrado AISI 304, 40x40mm, reguláveis |
| Peto Posterior               | 100 mm                                      |
| Frente e Costados da Bancada | 65 mm                                       |
| Montagem                     | Fornecido desmontado                        |

## Perguntas Frequentes

### **Esta bancada pode ser utilizada em qualquer tipo de cozinha profissional?**

Sim, a mesa de trabalho é ideal para cozinhas profissionais em restaurantes, hotéis e outros estabelecimentos. A sua construção em aço inoxidável AISI 304 garante a conformidade com as normas de higiene e durabilidade para ambientes exigentes.

### **É fácil montar a bancada após a entrega?**

Sim, a bancada é fornecida desmontada, mas foi concebida para uma montagem simples e intuitiva. Todas as instruções necessárias estão incluídas para facilitar o processo.

### **Qual a altura em que os pés podem ser ajustados?**

Os pés da bancada são reguláveis numa faixa de altura entre 850 mm e 900 mm. Esta característica permite adaptar a mesa à altura de trabalho ideal para os utilizadores e às especificidades do espaço.

### **O aço inoxidável necessita de cuidados especiais de manutenção?**

O aço inoxidável AISI 304 é conhecido pela sua resistência à corrosão e facilidade de limpeza. Recomenda-se a limpeza regular com produtos neutros para manter o brilho e a higiene, evitando produtos abrasivos que possam danificar a superfície.

### **É possível adicionar acessórios a esta bancada, como prateleiras adicionais?**

A bancada é fornecida sem prateleira inferior, oferecendo um espaço livre na parte de baixo. Para verificar a compatibilidade e disponibilidade de acessórios como prateleiras adicionais, consulte o nosso catálogo de acessórios ou contacte o apoio ao cliente.