

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 1800x700x600 mm

Informacoes do Produto

SKU:	CHWTC270180S0	Modelo:	WTC270180S0
Marca:	CLIMA	EAN:	N/D
		Dimensões:	1800 x 700 x 600 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	CLIMA
Modelo	WTC270180S0
Largura Mesa	L700
Largura (mm)	mais de 1500 mm
Posição	Central

Descricao Resumida

Bancada de trabalho central em aço inoxidável AISI 304, ideal para cozinhas profissionais. Com 1800x700x600 mm, pés reguláveis e design higiénico.

Descricao Completa

Bancada de Trabalho Inox — Principais Vantagens

Concebida para otimizar o fluxo de trabalho em cozinhas profissionais e hotéis, esta mesa de trabalho em aço inoxidável oferece uma superfície robusta e higiénica para todas as suas tarefas de preparação de alimentos. A sua construção durável e design funcional garantem um ambiente de trabalho eficiente e de fácil manutenção, crucial para o dinamismo do setor alimentar.

O tampo em aço inoxidável AISI 304 satinado não só confere uma excelente resistência à corrosão, mas também facilita a limpeza e desinfeção, cumprindo os rigorosos padrões de higiene exigidos em ambientes comerciais. Com pés ajustáveis, a estrutura adapta-se facilmente a diferentes alturas e necessidades operacionais, garantindo estabilidade e conforto ergonómico para a sua equipa.

Aplicações Profissionais

Versátil e indispensável, este módulo de confeção neutro é ideal para uma vasta gama de estabelecimentos, desde restaurantes movimentados, pastelarias e padarias, até cafetarias e cozinhas de hotel de grande dimensão. Serve como um espaço adicional para preparação, armazenamento temporário ou como apoio para equipamentos de pequena dimensão, aumentando a produtividade e organização da sua cozinha.

A configuração central da bancada permite um acesso fácil de todos os lados, tornando-a perfeita para colocação em áreas de trabalho conjuntas. O rebordo posterior protege as paredes contra salpicos e derrames, enquanto os rebordos laterais evitam que utensílios e ingredientes caiam, mantendo a área de trabalho limpa e segura.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
----------------	---------

Material do Tampo	Aço inoxidável AISI 304 satinado
Material dos Pés	Tubo quadrado AISI 304 (40x40mm)
Altura Regulável	Entre 850-900mm
Rebordo Posterior	100mm
Rebordo Frontal e Laterais	65mm
Dimensões (AxFxH)	1800x700x600 mm
Montagem	Fornecida desmontada

Perguntas Frequentes

Para que tipo de espaços esta bancada é mais adequada?

Esta bancada é ideal para cozinhas de restaurantes, pastelarias, hotéis e outras áreas de preparação alimentar que necessitem de uma superfície de trabalho resistente e fácil de limpar no centro do espaço.

Qual a vantagem do aço inoxidável AISI 304?

O aço inoxidável AISI 304 é altamente resistente à corrosão, o que o torna perfeito para ambientes húmidos e para contacto com alimentos, garantindo durabilidade e higiene.

A bancada vem montada?

Não, a bancada é fornecida desmontada. Contudo, a sua montagem é simples e rápida, permitindo uma instalação eficiente no seu espaço.

Posso ajustar a altura da bancada?

Sim, os pés em tubo quadrado AISI 304 são reguláveis, permitindo ajustar a altura da bancada entre 850 e 900 mm para se adaptar às suas necessidades.

Quais são as dimensões exatas desta mesa de trabalho?

As dimensões totais da bancada são 1800 mm de comprimento, 700 mm de profundidade e 600 mm de altura, sem incluir a altura ajustável dos pés. Os rebordos têm medidas específicas de 100mm para o posterior e 65mm para os laterais e frontal.