

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 caracteristicas podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.



Acesso rapido
ao produto



Hotelequip.pt

Bancada de Trabalho Inox Mural com Prateleira 2000x600x600 mm

Informacoes do Produto

SKU:	CHWTW260200S1	Modelo:	WTW260200S1
Marca:	CLIMA	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	CLIMA
Modelo	WTW260200S1
Largura Mesa	L600
Largura (mm)	mais de 1500 mm
Tipo	Bancada

Descricao Resumida

Bancada de trabalho mural em aço inoxidável AISI 304, 2000x600x600 mm. Construção robusta com prateleira e pernas reguláveis.

Descricao Completa

Bancada de Trabalho Inox — Principais Vantagens

Concebida para a otimização de espaços e eficiência operacional, esta mesa de trabalho em aço inoxidável é uma solução robusta para qualquer cozinha profissional. A sua construção integral em aço inoxidável garante durabilidade excecional e conformidade com as mais rigorosas normas de higiene. Perfeita para preparo de alimentos, organização de utensílios e suporte a equipamentos, esta superfície de trabalho mural é fundamental para um ambiente de cozinha produtivo.

A versatilidade da bancada destaca-se pela sua prateleira incorporada, oferecendo espaço adicional para arrumação, contribuindo para manter o seu espaço de trabalho sempre organizado e eficiente. As pernas reguláveis permitem uma adaptação perfeita a diferentes alturas, assegurando um ambiente de trabalho confortável e ergonómico para a sua equipa, uma característica valiosa em operações de ritmo acelerado.

Aplicações Profissionais

Este mobiliário neutro em aço inoxidável é a escolha ideal para uma vasta gama de estabelecimentos profissionais, incluindo restaurantes, hotéis, cafetarias e serviços de catering. A sua capacidade de fixação mural liberta espaço no chão, facilitando a limpeza e manutenção, um aspeto crucial em ambientes que exigem elevados padrões de higiene. É particularmente indicada para cozinhas com espaço limitado, onde cada centímetro conta para a eficiência.

A robustez e a facilidade de limpeza tornam-na adequada para zonas de preparação de carnes, peixes, vegetais ou como estação de apoio para fornos e outros eletrodomésticos. A prateleira inferior oferece um local conveniente para armazenar panelas, tabuleiros, ingredientes ou pequenos equipamentos, mantendo tudo ao seu alcance e a cozinha fluída.

Características Técnicas

Tipo de Construção	Desmontada
Material da Bancada	Aço Inoxidável AISI 304 satinado
Material das Pernas	Tubo quadrado AISI 304

Dimensões das Pernas	40x40 mm
Altura Regulável	850-900 mm
Peto Posterior	100 mm
Frente e Costados da Bancada	65 mm
Dimensões (CxPxA)	2000x600x600 mm (sem incluir a altura regulável das pernas)

Perguntas Frequentes

1. Esta bancada de trabalho é adequada para uso intensivo em cozinhas profissionais?

Sim, a bancada é construída com aço inoxidável AISI 304 de alta qualidade, concebida para suportar as exigências de ambientes de cozinha profissional, garantindo durabilidade e robustez.

2. A prateleira inferior pode ser ajustada em altura?

A descrição técnica indica a inclusão de uma prateleira, mas não especifica a sua capacidade de ajuste em altura. As pernas da bancada são reguláveis para ajuste da altura total da mesma.

3. É necessário montar a bancada?

Sim, o produto é fornecido desmontado. No entanto, a montagem é simples e intuitiva, permitindo uma instalação rápida no seu estabelecimento.

4. Qual é a importância do aço inoxidável AISI 304?

O aço inoxidável AISI 304 é altamente resistente à corrosão e fácil de limpar, sendo o material preferencial para equipamentos de cozinha profissional, assegurando higiene e longevidade.

5. As pernas reguláveis oferecem que tipo de benefício?

As pernas reguláveis permitem ajustar a altura da bancada entre 850 e 900 mm, o que é crucial para adaptar a superfície de trabalho à ergonomia dos utilizadores e às especificidades do espaço.