

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 de Correr, 1600x800x850mm

Informacoes do Produto

SKU:	CHWTC180160SD	Modelo:	WTC180160SD
Marca:	CLIMA	EAN:	N/D
		Dimensões:	1600 x 800 x 850 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	CLIMA
Modelo	WTC180160SD
Largura Mesa	L800
Largura (mm)	mais de 1500 mm
Posição	Central

Descricao Resumida

Bancada de trabalho central em aço inoxidável AISI 304 com porta de correr, patas reguláveis e área de trabalho espaçosa (1600x800x850mm).

Descricao Completa

Bancada de Trabalho Inox — Principais Vantagens

Concebida para a eficiência das cozinhas profissionais, esta mesa de trabalho central oferece uma área de preparação robusta e higiênica. O seu design com portas de correr integra funcionalidade e otimização de espaço, sendo ideal para ambientes onde cada centímetro conta. É um elemento facilitador da organização e produtividade, permitindo um fluxo de trabalho contínuo e sem interrupções.

Aplicações Profissionais

Perfeita para restaurantes, hotelaria, pastelarias e talhos, esta estação de trabalho destaca-se pela sua versatilidade. A sua constituição em aço inoxidável AISI 304 garante durabilidade e fácil manutenção, tornando-a numa escolha inteligente para qualquer setor da restauração que procure soluções de mobiliário fiáveis e duradouras. A base equipada com portas deslizantes proporciona arrumação discreta e de fácil acesso, mantendo a área de trabalho organizada.

Características Técnicas

Material da Bancada	Aço inoxidável AISI 304 satinado
Material das Patas	Tubo quadrado AISI 304, 40x40mm
Regulação das Patas	Ajustável entre 850-900mm
Frente e Costados da Bancada	65mm
Dimensões (CxPxA)	1600x800x850 mm
Montagem	Fornecida desmontada

Perguntas Frequentes

P: Qual a altura mínima e máxima que as patas reguláveis permitem?

As patas da bancada podem ser ajustadas numa faixa de 850mm a 900mm, permitindo a adaptação a diferentes alturas de trabalho e necessidades ergonómicas na sua cozinha.

P: Esta bancada é adequada para ambientes com alta humidade?

Sim, sendo fabricada em aço inoxidável AISI 304, a bancada é altamente resistente à corrosão e à humidade, tornando-a ideal para cozinhas profissionais e outros ambientes com elevada exposição à água.

P: A bancada é enviada montada ou é necessário montá-la no local?

Esta bancada é fornecida desmontada para facilitar o transporte e manuseamento, sendo a montagem simples e rápida com as instruções incluídas.

P: As portas de correr são fáceis de limpar e manter higienizadas?

Absolutamente. As portas de correr, tal como toda a estrutura, são em aço inoxidável AISI 304, o que permite uma limpeza e desinfeção eficazes, cumprindo os rigorosos padrões de higiene alimentar.

P: Posso usar esta bancada como uma ilha de preparação no centro da cozinha?

Sim, o seu design com acabamento frontal e lateral de 65mm e a sua natureza central com porta de correr num lado tornam-na perfeita para ser utilizada como uma ilha de preparação em cozinhas profissionais, otimizando o espaço e a acessibilidade.