

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

Mesa de Trabalho Inox Central com Prateleira 600x900mm

Informacoes do Produto

SKU:	CHWTC190060S1	Modelo:	WTC190060S1
Marca:	CLIMA	EAN:	N/D
		Dimensões:	600 x 900 x 850 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	CLIMA
Modelo	WTC190060S1
Largura Mesa	L600
Largura (mm)	600–1000 mm
Posição	Central

Descrição Resumida

Mesa de trabalho em aço inoxidável AISI 304, ideal para cozinhas profissionais. Inclui prateleira inferior e pernas reguláveis em altura.

Descrição Completa

Concebida para a máxima eficiência e durabilidade na sua cozinha profissional, esta bancada em aço inoxidável é a solução ideal para espaços que exigem robustez e fácil higienização. Perfeita para centrais de preparação de alimentos, oferece uma superfície estável e resistente, complementada por uma prateleira inferior que otimiza o espaço de arrumação e melhora a organização do fluxo de trabalho. A sua construção em aço de alta qualidade garante uma longa vida útil e conformidade com as normas mais rigorosas de segurança alimentar.

mesa de trabalho inox — Bancada de Aço — Principais Vantagens

- **Durabilidade Superior:** Fabricado em aço inoxidável AISI 304, este equipamento resiste à corrosão e ao uso intensivo diário, sendo ideal para ambientes de cozinha exigentes.
- **Otimização do Espaço:** A prateleira inferior oferece armazenamento conveniente para utensílios, ingredientes ou pequenos equipamentos, mantendo a área de trabalho organizada e funcional.
- **Higiene Exemplar:** A superfície lisa e o material não poroso facilitam a limpeza e desinfecção, cruciais para manter os padrões sanitários em estabelecimentos de restauração.
- **Estabilidade Reforçada:** As pernas em tubo quadrado robusto, com ajuste de altura, asseguram uma base sólida e adaptável a diferentes pavimentos e necessidades ergonómicas.
- **Montagem Simplificada:** Fornecida desmontada, esta bancada é de fácil instalação, permitindo uma rápida integração no seu espaço de trabalho sem complicações.

Aplicações Profissionais

Este móvel de preparação é indispensável em diversos setores da hotelaria e restauração. Pode ser utilizado em cozinhas de restaurantes, pastelarias, talhos, delicatessens e estabelecimentos de catering para a preparação de alimentos, organização de utensílios, ou como suporte para equipamentos. A sua versatilidade e a possibilidade de ajuste em altura tornam-no adequado para múltiplas tarefas, desde o corte de vegetais à montagem de pratos, garantindo sempre a máxima funcionalidade e higiene.

Características Técnicas

Tipo de Aço	AISI 304 satinado
Estrutura das Pernas	Tubo quadrado AISI 304, 40x40mm
Altura Regulável	850-900mm
Bancada Frontal	65mm
Dimensões (AxFxH)	600x900x850mm
Fornecimento	Desmontada

Perguntas Frequentes

A bancada é fácil de montar?

Sim, a bancada é fornecida desmontada e foi concebida para uma montagem simples e rápida, com todas as instruções necessárias incluídas para facilitar o processo.

Qual a resistência do aço inoxidável utilizado?

É fabricada em aço inoxidável AISI 304 satinado, conhecido pela sua elevada resistência à corrosão, durabilidade e facilidade de limpeza, ideal para ambientes de cozinha profissional.

As pernas da bancada são ajustáveis em altura?

Sim, as pernas em tubo quadrado AISI 304 (40x40mm) são totalmente reguláveis, permitindo ajustar a altura da bancada entre 850mm e 900mm para se adaptar às suas necessidades.

Posso usar esta bancada para preparação de alimentos?

Definitivamente. A superfície em aço inoxidável AISI 304 é higiénica e segura para o contacto com alimentos, tornando-a perfeita para todas as tarefas de preparação em cozinhas profissionais.

Inclui alguma prateleira para arrumação adicional?

Sim, esta bancada conta com uma prateleira inferior, que proporciona um espaço extra valioso para arrumar utensílios, ingredientes ou outros materiais, mantendo a sua área de trabalho organizada.