

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 com 2 Prateleiras 1700x900x850mm

Informacoes do Produto

SKU:	CHWTC190170S2	Modelo:	WTC190170S2
Marca:	CLIMA	EAN:	N/D
		Dimensões:	1700 x 900 x 850 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	CLIMA
Modelo	WTC190170S2
Largura Mesa	L700
Largura (mm)	mais de 1500 mm
Posição	Central

Descrição Resumida

Bancada de trabalho central em aço inoxidável AISI 304 com 2 prateleiras e pés reguláveis. Ideal para cozinhas profissionais, 1700x900x850mm.

Descrição Completa

Bancada de Trabalho Inox — Principais Vantagens

Concebida para otimizar a eficiência e a organização em ambientes de cozinha profissional, esta bancada central em aço inoxidável é uma solução robusta e versátil. O seu tampo em aço AISI 304 acetinado garante uma superfície de trabalho higiénica e resistente, ideal para o manuseamento de alimentos e outras tarefas exigentes. Os pés ajustáveis permitem adaptar a altura do equipamento às necessidades específicas da sua equipa e espaço, promovendo uma ergonomia superior e uma postura correta durante as operações diárias, indispensável para manter a produtividade elevada.

A inclusão de duas prateleiras inferiores oferece um espaço de arrumação adicional crucial, permitindo manter utensílios, ingredientes ou equipamentos secundários sempre à mão, mas organizados e fora da área de trabalho principal. Esta característica é fundamental para cozinhas movimentadas onde cada centímetro de espaço é valioso. A estrutura em tubo quadrado reforça a durabilidade e estabilidade, assegurando que o equipamento resiste ao uso intensivo e prolongado típico das operações em restauração e hotelaria.

Aplicações Profissionais

Este móvel de trabalho é uma adição valiosa para uma vasta gama de estabelecimentos, desde grandes cozinhas de hotelaria e restaurantes de alta gastronomia a pastelarias, talhos e unidades de catering. A sua construção central permite o acesso de ambos os lados, facilitando o trabalho em equipa e otimizando o fluxo de trabalho em ilhas de preparação. Adapta-se perfeitamente a cozinhas que necessitam de versatilidade e espaço de arrumação adicional, sendo igualmente útil em laboratórios de processamento alimentar ou em áreas de preparação de refeições em instituições.

A durabilidade do material e a facilidade de limpeza tornam-na adequada para ambientes com elevados padrões de higiene, como hospitais, escolas ou cantinas industriais. O ajuste de altura dos pés assegura que este equipamento se integra sem problemas em qualquer configuração de cozinha, proporcionando uma plataforma estável e segura para todas as atividades de preparação.

Características Técnicas

Material do Tampo	Aço inoxidável AISI 304 satinado
Material das Patas	Tubo quadrado AISI 304, 40x40mm
Altura Regulável	850-900mm
Frente e Costados do Tampo	65mm
Dimensões (AxFxH)	1700x900x850 mm
Montagem	Desmontada

Perguntas Frequentes

Qual é a vantagem do aço inoxidável AISI 304?

O aço inoxidável AISI 304 é altamente resistente à corrosão, durável e fácil de limpar, garantindo que a bancada mantenha a sua aparência e funcionalidade, mesmo em ambientes de cozinha exigentes.

As prateleiras podem ser ajustadas em altura?

A descrição fornecida indica que o produto inclui duas prateleiras, mas não especifica se estas são ajustáveis em altura ou fixas; recomenda-se verificar o manual do produto para esta informação.

A bancada requer montagem profissional?

Este equipamento é fornecido desmontado, mas a sua montagem é direta e pode ser realizada com ferramentas básicas, embora a assistência profissional seja sempre uma opção para garantir uma instalação ótima.

Esta bancada é adequada para uso em exterior?

Embora o aço inoxidável seja resistente, esta bancada é maioritariamente concebida para ambientes interiores, onde as condições de temperatura e humidade são mais controladas, prolongando assim a sua vida útil e evitando danos por exposição prolongada a elementos externos.

Que tipo de manutenção esta bancada requer?

A manutenção desta bancada é simples, exigindo apenas a limpeza regular com produtos adequados para aço inoxidável, a fim de preservar o seu brilho e higiene, devendo-se evitar produtos abrasivos que possam danificar a superfície.