

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 Mural Inox c/ Rebaixo 1400x700mm Ref. WTW270140S0

Informacoes do Produto

SKU:	CHWTW270140S0	Modelo:	WTW270140S0
Marca:	CLIMA	EAN:	N/D
		Dimensões:	1400 x 700 x 600 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	CLIMA
Modelo	WTW270140S0
Largura (mm)	1000–1500 mm
Tipo	Bancada

Descricao Resumida

Bancada mural em aço inoxidável AISI 304 de 1400x700mm, com pés reguláveis. Ideal para cozinhas profissionais que exigem durabilidade e higiene.

Descricao Completa

bancada mural inox — Bancada de Aço Inoxidável — Principais Vantagens

Concebida para otimizar o fluxo de trabalho e a higiene na sua cozinha profissional, esta bancada de aço inoxidável oferece uma superfície robusta e durável para todas as suas necessidades de preparação. A sua construção em aço AISI 304 garante uma resistência superior à corrosão e uma limpeza simplificada, essencial para ambientes que exigem os mais altos padrões de salubridade. Os pés reguláveis permitem um ajuste perfeito à altura ideal de trabalho, promovendo a ergonomia e o conforto da sua equipa.

A estrutura desta mesa de apoio, fornecida desmontada para fácil transporte e montagem, integra um rebaixo traseiro de 100mm e laterais de 65mm, protegendo a parede e evitando derrames de líquidos e alimentos na parte traseira e lateral, o que é crucial para manter o espaço de trabalho impecável. A ausência de prateleiras inferiores simplifica a limpeza do pavimento e oferece maior flexibilidade para o armazenamento de equipamentos maiores.

Aplicações Profissionais

Esta superfície de trabalho é a solução ideal para uma vasta gama de estabelecimentos no setor de restauração e hotelaria. Em cozinhas de restaurantes, funciona como uma estação de preparação de alimentos eficiente para chefs e equipas. Para pastelarias e padarias, proporciona um espaço higiénico e resistente para amassar, cortar e decorar, onde superfícies estáveis são indispensáveis. Em talhos e peixarias, a durabilidade do aço inoxidável é fundamental para a manipulação de produtos perecíveis, garantindo a conformidade com as normas sanitárias.

A versatilidade desta bancada também a torna adequada para bares e cafetarias, quer seja para a preparação de bebidas, montagem de lanches ou como apoio para equipamentos de pequena dimensão. Em hotéis, pode ser utilizada em áreas de serviço, copa ou lavandaria, facilitando as tarefas diárias que requerem uma superfície robusta e fácil de higienizar. É um investimento inteligente para qualquer negócio que priorize a eficiência e a excelência operacional.

Características Técnicas

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

Material da Superfície	Aço inoxidável AISI 304 satinado
Material das Patas	Tubo quadrado AISI 304, 40x40mm
Altura Ajustável das Patas	850-900mm
Rebordo Traseiro	100mm
Rebordo Frontal e Lateral	65mm
Dimensões (LxPxA)	1400x700x600 mm
Prateleira Inferior	Não incluída
Condição de Entrega	Desmontada

Perguntas Frequentes

A bancada exige alguma manutenção especial?

Para manter o brilho e a higiene, basta limpar regularmente com água morna e detergente suave. Evite produtos abrasivos que possam danificar a superfície de aço inoxidável.

É possível ajustar a altura da mesa de trabalho?

Sim, as patas da bancada são reguláveis numa amplitude de 850mm a 900mm, permitindo adaptar a altura às necessidades ergonómicas do utilizador e às condições do espaço.

Qual a facilidade de montagem da bancada?

A bancada é fornecida desmontada para facilitar o transporte. A montagem é simples e intuitiva, sendo necessário apenas seguir as instruções fornecidas para ter a mesa pronta a usar.

Esta bancada é adequada para ambientes com muita humidade?

Absolutamente. O aço inoxidável AISI 304 é conhecido pela sua excelente resistência à corrosão, tornando esta bancada ideal para cozinhas profissionais e outros ambientes húmidos.

Qual a vantagem do rebordo traseiro e lateral?

Os rebordos traseiro e lateral atuam como uma barreira protetora, impedindo que líquidos e alimentos caiam para o chão ou manchem as paredes, contribuindo para um ambiente de trabalho mais limpo e seguro.