

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: 10/06/2026

O produto final e as características podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.



Acesso rapido
ao produto



Bancada de Trabalho Inox Central 2600x600mm sem Prateleira

Informacoes do Produto

SKU:	CHWTC160260S0	Modelo:	WTC160260S0
Marca:	CLIMA	EAN:	N/D
		Dimensões:	2600 x 600 x 850 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	CLIMA
Modelo	WTC160260S0

Descricao Resumida

Bancada de trabalho central em aço inoxidável de 2600x600x850mm, sem prateleira, para cozinhas profissionais.

Descricao Completa

bancada de trabalho inox — Bancada Inox — Principais Vantagens

Concebida para otimizar o fluxo de trabalho e a higiene na sua cozinha profissional, esta bancada de trabalho central em aço inoxidável é a solução ideal para os ambientes mais exigentes. A sua superfície espaçosa e robusta oferece um espaço de preparação de alimentos incomparável, permitindo um manuseamento eficiente e seguro. A construção premium garante durabilidade e resistência à corrosão, essenciais para o uso intensivo diário em restaurantes, hotéis e pastelarias.

A ausência de prateleira inferior facilita a limpeza e oferece maior flexibilidade para a colocação de equipamentos de maior dimensão ou para assegurar a mobilidade necessária no espaço. Os pés reguláveis permitem um ajuste perfeito à altura desejada, garantindo uma postura ergonómica e confortável para a sua equipa. Invista numa plataforma de trabalho que combina funcionalidade, higiene e resistência para o seu negócio.

Aplicações Profissionais

Este móvel de preparação é perfeito para cozinhas de restaurantes, cozinhas industriais, padarias, talhos, e qualquer estabelecimento do setor da hotelaria que necessite de uma superfície de trabalho duradoura e higiénica. A configuração central permite o acesso de vários lados, otimizando a colaboração e a eficiência da equipa. A sua robustez torna-o apto para suportar equipamentos pesados e para tarefas de preparação intensivas.

Características Técnicas

Característica	Detalhes
Material da Bancada	Aço inoxidável AISI 304 satinado
Material das Patas	Tubo quadrado AISI 304, 40x40 mm
Patas	Reguláveis entre 850-900 mm
Frente e Costados da Bancada	65 mm
Dimensões (AxFxH)	2600x600x850 mm

Prateleira Inferior	Não incluída
Estado	Fornecido desmontado

Perguntas Frequentes

Qual a altura ajustável dos pés do móvel?

As patas do móvel em aço inox têm uma altura regulável, permitindo um ajuste entre 850 mm e 900 mm. Esta característica assegura uma adaptação ergonómica a diferentes utilizadores e necessidades de trabalho.

A bancada é fornecida montada?

Não, a bancada é fornecida desmontada para facilitar o transporte e a instalação. A montagem é simples e pode ser realizada rapidamente com as ferramentas adequadas, otimizando o processo de configuração no seu espaço.

Para que tipo de ambientes esta bancada é mais adequada?

Esta bancada foi desenhada especificamente para ambientes de restauração e hotelaria. A sua construção em aço inoxidável AISI 304 torna-a ideal para cozinhas profissionais, laboratórios e outros locais que exijam máxima higiene e durabilidade.

Qual a principal vantagem de não ter prateleira inferior?

A ausência de prateleira inferior oferece maior flexibilidade para armazenar equipamentos de maior volume por baixo da bancada, ou para garantir um espaço mais aberto que facilita a limpeza e a movimentação. É uma característica pensada para otimizar a funcionalidade em espaços com necessidades específicas.

O aço inoxidável AISI 304 é resistente à corrosão?

Sim, o aço inoxidável AISI 304 é amplamente reconhecido pela sua excelente resistência à corrosão, mesmo em ambientes húmidos e sujeitos a produtos químicos de limpeza. Este material de alta qualidade assegura uma longa vida útil para a sua bancada de trabalho.