

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 caracteristicas podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.



Acesso rapido
ao produto



Mesa de Trabalho Central Inox 1200x500x850 mm

Informacoes do Produto

SKU:	CHWTC150120S0	Modelo:	WTC150120S0
Marca:	CLIMA	EAN:	N/D
		Dimensões:	1200 x 500 x 850 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	CLIMA
Modelo	WTC150120S0

Descricao Resumida

Mesa de trabalho central em aço inoxidável para cozinhas profissionais. Superfície robusta, pés reguláveis para ergonomia. Ideal para preparação.

Descricao Completa

Mesa de Trabalho Inox — Principais Vantagens

Concebida para otimizar o fluxo de trabalho em cozinhas profissionais, esta bancada de trabalho central em aço inoxidável é a solução ideal para preparação e apoio. A sua robustez e design sem prateleiras inferiores proporcionam a máxima flexibilidade para arrumação de equipamentos maiores ou para facilitar a limpeza do espaço. É um elemento fundamental para o trabalho eficiente em qualquer cozinha de hotelaria, garantindo durabilidade e higiene.

Aplicações Profissionais

Este mobiliário neutro é perfeito para diversos ambientes, incluindo restaurantes, cafés, cantinas e padarias. A sua configuração central torna-a versátil para qualquer área de preparação de alimentos, permitindo que os seus colaboradores trabalhem de forma eficiente e organizada. A construção em inox 304 assegura conformidade com os mais rigorosos padrões de higiene alimentar.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões (CxPxA)	1200x500x850 mm
Material da Bancada	Aço inoxidável AISI 304 satinado
Estrutura das Pernas	Tubo quadrado AISI 304, 40x40 mm
Ajuste de Altura	Pés reguláveis entre 850-900 mm
Bordos da Bancada	Frente e laterais de 65 mm
Tipo de Montagem	Fornecida desmontada

Perguntas Frequentes

Para que tipo de ambientes é adequada esta bancada de trabalho?

Esta bancada é ideal para cozinhas profissionais, restaurantes, snack-bares, pastelarias e cantinas

que necessitem de uma superfície robusta e higiénica para preparação de alimentos.

A bancada é fácil de montar?

Sim, o produto é fornecido desmontado com instruções claras, tornando a montagem simples e intuitiva, sem necessidade de ferramentas especializadas.

Qual a vantagem de ter as patas reguláveis?

As patas reguláveis permitem ajustar a altura da bancada entre 850-900 mm, garantindo maior conforto e ergonomia para os utilizadores, adaptando-se a diferentes tarefas e estaturas.

É possível adicionar acessórios a esta mesa de trabalho?

Embora vendida sem prateleira inferior, a estrutura robusta permite a adaptação de diversos acessórios e equipamentos complementares, otimizando o espaço de trabalho conforme as necessidades específicas.

Como devo proceder à limpeza e manutenção da bancada em aço inoxidável?

Para manter a higiene e o brilho do aço inoxidável, recomenda-se a limpeza regular com um pano macio e detergente neutro, evitando produtos abrasivos que possam danificar a superfície.