

# 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 c/ Porta Corrediça Central 2800x900mm

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	CHWTC190280SD	<b>Modelo:</b>	WTC190280SD
<b>Marca:</b>	CLIMA	<b>EAN:</b>	N/D
		<b>Dimensões:</b>	2800 x 900 x 850 cm

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	CLIMA
<b>Modelo</b>	WTC190280SD

### Descricao Resumida

Bancada de trabalho central em aço inoxidável AISI 304, com porta corrediça e pés reguláveis. Ideal para cozinhas profissionais de elevada exigência.

## Descricao Completa

### **bancada trabalho inox — Bancada Central Inox — Principais Vantagens**

Esta robusta mesa de serviço central em aço inoxidável é a solução ideal para otimizar o fluxo de trabalho em cozinhas profissionais e áreas de preparação. A sua construção em aço inoxidável AISI 304 garante durabilidade excepcional e conformidade com os mais elevados padrões de higiene. Com uma porta corrediça de fácil acesso num dos lados, permite uma arrumação discreta e eficiente de utensílios ou ingredientes, mantendo o espaço de trabalho organizado e acessível. A bancada superior oferece uma vasta superfície para diversas tarefas, desde o corte de alimentos à montagem de pratos, suportando as exigências do dia a dia.

Os pés reguláveis possibilitam ajustar a altura do posto de trabalho, adaptando-se às necessidades ergonómicas da sua equipa e garantindo estabilidade em qualquer superfície. A sua estrutura versátil e modular permite uma fácil integração em diferentes layouts de cozinha, sendo fornecida desmontada para otimizar o transporte e a montagem no local. É um equipamento pensado para a eficiência e organização, um investimento que contribui para o aumento da produtividade e para a manutenção de um ambiente de trabalho impecável.

### **Aplicações Profissionais**

Este mobiliário de trabalho foi concebido para uma vasta gama de aplicações em estabelecimentos como restaurantes, hotéis, cafetarias, talhos, pastelarias e outras infraestruturas de restauração. A sua vasta dimensão e a resistência do aço inoxidável tornam-na perfeita para zonas de preparação intensiva de alimentos, como carnes, legumes e massas. Também pode ser utilizada como área de apoio para equipamentos de cozinha, ou como estação central para a montagem e empratamento de refeições, agilizando todo o processo. Em qualquer ambiente profissional de manuseamento alimentar, esta bancada multifuncional é um ativo valioso pela sua funcionalidade e facilidade de limpeza.

### **Características Técnicas**

<b>Tipo de Mesa</b>	Central com porta corrediça
<b>Material da Bancada</b>	Aço inoxidável AISI 304 acetinado

<b>Material das Patas</b>	Tubo quadrado AISI 304 (40x40mm)
<b>Altura Regulável</b>	850-900mm
<b>Bordas da Bancada</b>	65mm (frente e laterais)
<b>Dimensões (LxPxA)</b>	2800x900x850mm
<b>Condição de Envio</b>	Desmontada

## Perguntas Frequentes

---

### **A bancada é resistente à corrosão?**

Sim, a bancada é fabricada em aço inoxidável AISI 304, um material conhecido pela sua excelente resistência à corrosão, sendo ideal para ambientes húmidos e de contacto com alimentos.

### **É possível ajustar a altura da mesa?**

Com certeza. Os pés são reguláveis em altura entre 850mm e 900mm, permitindo adaptar a bancada às necessidades ergonómicas dos utilizadores e às particularidades do espaço.

### **A mesa é fornecida montada ou desmontada?**

A mesa é fornecida desmontada para facilitar o transporte e a entrada em espaços restritos. A montagem é simples e rápida, seguindo as instruções incluídas.

### **Para que tipo de ambientes profissionais esta bancada é mais adequada?**

Esta bancada é perfeita para cozinhas industriais, restaurantes, pastelarias, talhos e qualquer estabelecimento que necessite de uma superfície de trabalho robusta e higiénica para preparação de alimentos.

### **Qual a vantagem da porta corredeira?**

A porta corredeira otimiza o espaço e permite guardar utensílios ou ingredientes de forma organizada e discreta, contribuindo para a manutenção da higiene e da ordem na sua área de trabalho.