

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: 23/05/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Bancada Mural Inox com Prateleira e Peto, 2400x550x850mm

Informacoes do Produto

SKU:	CHWTW155240S1	Modelo:	WTW155240S1
Marca:	CLIMA	EAN:	N/D
		Dimensões:	2400 x 550 x 850 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	CLIMA
Modelo	WTW155240S1

Descricao Resumida

Bancada mural em aço inoxidável AISI 304, 2400x550mm, com prateleira superior e pés reguláveis.

Descrição Completa

Bancada Mural Inox — Principais Vantagens

Equipe a sua cozinha profissional com esta robusta bancada mural em aço inoxidável, uma solução higiénica e duradoura para o trabalho diário. Concebida para otimizar o espaço, oferece uma superfície estável e fácil de limpar, essencial para a eficiência operacional. A sua construção em aço inoxidável AISI 304 garante resistência superior à corrosão e uma longevidade excepcional, mesmo em ambientes de utilização intensiva. A instalação mural liberta espaço no chão, facilitando a limpeza e manutenção.

Este móvel de preparação versátil integra pés reguláveis que permitem ajustar a altura entre 850-900mm, adaptando-se perfeitamente às necessidades ergonómicas da sua equipa. O peto posterior e frontal, com espessuras de 100mm e 65mm respetivamente, assegura uma proteção eficaz contra salpicos, mantendo as suas paredes e equipamentos adjacentes mais limpos. Indispensável para qualquer estabelecido que preze pela organização e pela higiene, esta superfície de trabalho é um investimento inteligente.

Aplicações Profissionais

Esta mesa de trabalho em inox é ideal para uma vasta gama de estabelecimentos do setor da restauração e hotelaria. É perfeita para cozinhas de restaurantes, pastelarias, talhos e peixarias, onde a higiene e a resistência são primordiais. A prateleira inferior oferece um espaço adicional valioso para armazenamento de utensílios, equipamento ou ingredientes, mantendo tudo ao alcance da mão. A sua versatilidade permite que seja utilizada tanto como zona de preparação de alimentos, como de apoio.

A adaptabilidade da altura e a construção robusta tornam-na adequada para diferentes tarefas e fluxos de trabalho, desde a confeção de pratos complexos até à organização de stock. Em hotéis, hospitais ou cantinas, a sua durabilidade garante um desempenho consistente ao longo do tempo. É uma peça fundamental para otimizar qualquer operação que exija altos padrões de limpeza e funcionalidade.

Características Técnicas

Tipo de Produto	Bancada Mural
------------------------	---------------

Material da Bancada	Aço inoxidável AISI 304 satinado
Material das Patas	Tubo quadrado AISI 304, 40x40mm
Altura Regulável	850-900 mm
Peto Posterior	100 mm
Peto Frontal	65 mm
Dimensões (LxPxA)	2400x550x850 mm

Perguntas Frequentes

Qual é a principal vantagem do aço inoxidável AISI 304 nesta bancada?

O aço inoxidável AISI 304 oferece uma excelente resistência à corrosão e oxidação, sendo ideal para ambientes de cozinha onde a humidade e a exposição a agentes de limpeza são constantes. Garante durabilidade e uma manutenção higiénica facilitada.

É possível ajustar a altura desta bancada?

Sim, esta bancada permite ajustar a altura dos seus pés entre 850mm e 900mm. Esta funcionalidade assegura uma ergonomia adaptada aos utilizadores, contribuindo para maior conforto e produtividade.

A bancada vem montada ou desmontada?

Esta bancada é fornecida desmontada para facilitar o transporte e a instalação. No entanto, a sua montagem é intuitiva e permite uma rápida colocação em funcionamento no seu espaço profissional.

O peto posterior e frontal protege contra salpicos?

Sim, os petos posterior de 100mm e frontal de 65mm são concebidos para proteger as paredes e o operador de salpicos. Esta característica é crucial para manter a higiene e a segurança na área de trabalho.

Onde pode ser utilizada esta bancada mural?

É ideal para cozinhas profissionais de restaurantes, pastelarias, talhos, hotelaria e qualquer estabelecimento do setor alimentar. A sua construção robusta e a prateleira incorporada tornam-na versátil para diversas tarefas de preparação e armazenamento.