

# 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: 22/05/2026

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



Acesso rapido  
ao produto



## Bancada de Trabalho Inox Central com Prateleira 600x700x600h mm

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	CHWTC270060S1	<b>Modelo:</b>	WTC270060S1
<b>Marca:</b>	CLIMA	<b>EAN:</b>	N/D
		<b>Dimensões:</b>	600 x 700 x 600 cm

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	CLIMA
<b>Modelo</b>	WTC270060S1

### Descricao Resumida

Bancada de trabalho central em aço inoxidável AISI 304, 600x700x600 mm, com prateleira inferior. Pés reguláveis para maior conforto e versatilidade.

## Descricao Completa

### Mesa de Trabalho Inox — Principais Vantagens

Concebida para a eficiência e higiene em ambientes profissionais, esta mesa de preparação central em aço inoxidável é um elemento indispensável para qualquer cozinha industrial. A sua robustez, aliada à superfície de trabalho em AISI 304, confere-lhe não só durabilidade como uma facilidade de limpeza inigualável, essencial para cumprir as mais rigorosas normas sanitárias. A prateleira inferior adiciona uma conveniente área de arrumação, mantendo os utensílios e ingredientes à mão, mas organizados.

Com um design que privilegia a versatilidade, este equipamento adapta-se a diversas necessidades de preparação e suporte. A estrutura modular e os pés ajustáveis permitem uma fácil integração em qualquer espaço, otimizando o fluxo de trabalho e proporcionando uma altura ergonómica para os colaboradores. É a base ideal para as suas operações diárias, garantindo uma performance consistente e um espaço de trabalho sempre impecável.

### Aplicações Profissionais

Esta bancada de trabalho é a solução perfeita para uma vasta gama de estabelecimentos, desde restaurantes e hotéis a cantinas e pastelarias. Ideal para a preparação de alimentos, o suporte a equipamentos de cozinha ou como extensão de superfícies de trabalho existentes. A sua construção em aço inoxidável de alta qualidade torna-a resistente à corrosão e ao desgaste diário, sendo uma aposta segura para qualquer negócio que preze pela qualidade e longevidade do seu mobiliário de cozinha.

A adaptabilidade da mesa permite que seja utilizada como estação de corte, área de montagem de pratos, ou mesmo como suporte para eletrodomésticos de maior dimensão. A prateleira inferior é extremamente útil para guardar panelas, tachos, Gastronorms ou outros utensílios, tornando o ambiente de trabalho mais funcional e otimizado para as exigências de uma cozinha com elevado ritmo.

### Características Técnicas

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

Dimensões (LxPxA)	600x700x600 mm
Material da Bancada	Aço Inoxidável AISI 304 acetinado
Material das Pernas	Tubo quadrado AISI 304, 40x40mm
Altura Regulável das Pernas	Entre 850-900 mm
Peto Posterior	100 mm
Frente e Costados da Bancada	65 mm
Prateleiras	1 prateleira inferior
Montagem	Fornecida desmontada

## Perguntas Frequentes

---

### 1. Esta bancada é adequada para a preparação de alimentos?

Sim, o tampo em aço inoxidável AISI 304 é de qualidade alimentar, resistente à corrosão e fácil de higienizar, sendo ideal para a preparação segura de diversos tipos de alimentos em cozinhas profissionais.

### 2. Qual a capacidade de carga da prateleira inferior?

A prateleira inferior foi projectada para suportar o peso de utensílios de cozinha, ingredientes ou pequenos equipamentos, embora a capacidade exata possa variar dependendo da distribuição do peso. É robusta e funcional para o uso diário intenso.

### 3. É possível ajustar a altura da mesa?

Sim, as pernas do móvel são reguláveis, permitindo ajustar a altura entre 850 mm e 900 mm, garantindo assim uma ergonomia adaptada às necessidades específicas da sua equipa na cozinha.

### 4. A montagem é complicada?

O produto é fornecido desmontado, mas a montagem é intuitiva e simples, exigindo apenas ferramentas básicas. As instruções detalhadas acompanham o produto para facilitar o processo de instalação.

### 5. Como devo limpar e manter esta bancada?

Para a limpeza diária, utilize água morna e um detergente suave. Evite produtos abrasivos ou esfregões metálicos que possam danificar a superfície. A manutenção regular garante a longevidade e o aspeto impecável do aço inoxidável.