

# 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 1800x700x600 mm

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	CHWTC270180S0	<b>Modelo:</b>	WTC270180S0
<b>Marca:</b>	CLIMA	<b>EAN:</b>	N/D
		<b>Dimensões:</b>	1800 x 700 x 600 cm

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	CLIMA
<b>Modelo</b>	WTC270180S0

### Descricao Resumida

Bancada de trabalho central em aço inoxidável AISI 304, ideal para cozinhas profissionais. Com 1800x700x600 mm, pés reguláveis e design higiénico.

## Descricao Completa

### Bancada de Trabalho Inox — Principais Vantagens

Concebida para otimizar o fluxo de trabalho em cozinhas profissionais e hotéis, esta mesa de trabalho em aço inoxidável oferece uma superfície robusta e higiénica para todas as suas tarefas de preparação de alimentos. A sua construção durável e design funcional garantem um ambiente de trabalho eficiente e de fácil manutenção, crucial para o dinamismo do setor alimentar.

O tampo em aço inoxidável AISI 304 satinado não só confere uma excelente resistência à corrosão, mas também facilita a limpeza e desinfeção, cumprindo os rigorosos padrões de higiene exigidos em ambientes comerciais. Com pés ajustáveis, a estrutura adapta-se facilmente a diferentes alturas e necessidades operacionais, garantindo estabilidade e conforto ergonómico para a sua equipa.

### Aplicações Profissionais

Versátil e indispensável, este módulo de confeitaria neutro é ideal para uma vasta gama de estabelecimentos, desde restaurantes movimentados, pastelarias e padarias, até cafetarias e cozinhas de hotel de grande dimensão. Serve como um espaço adicional para preparação, armazenamento temporário ou como apoio para equipamentos de pequena dimensão, aumentando a produtividade e organização da sua cozinha.

A configuração central da bancada permite um acesso fácil de todos os lados, tornando-a perfeita para colocação em áreas de trabalho conjuntas. O rebordo posterior protege as paredes contra salpicos e derrames, enquanto os rebordos laterais evitam que utensílios e ingredientes caiam, mantendo a área de trabalho limpa e segura.

### Características Técnicas

Característica	Detalhe
Material do Tampo	Aço inoxidável AISI 304 satinado
Material dos Pés	Tubo quadrado AISI 304 (40x40mm)
Altura Regulável	Entre 850-900mm

Característica	Detalhe
Rebordo Posterior	100mm
Rebordo Frontal e Laterais	65mm
Dimensões (AxFxH)	1800x700x600 mm
Montagem	Fornecida desmontada

## Perguntas Frequentes

---

### Para que tipo de espaços esta bancada é mais adequada?

Esta bancada é ideal para cozinhas de restaurantes, pastelarias, hotéis e outras áreas de preparação alimentar que necessitem de uma superfície de trabalho resistente e fácil de limpar no centro do espaço.

### Qual a vantagem do aço inoxidável AISI 304?

O aço inoxidável AISI 304 é altamente resistente à corrosão, o que o torna perfeito para ambientes húmidos e para contacto com alimentos, garantindo durabilidade e higiene.

### A bancada vem montada?

Não, a bancada é fornecida desmontada. Contudo, a sua montagem é simples e rápida, permitindo uma instalação eficiente no seu espaço.

### Posso ajustar a altura da bancada?

Sim, os pés em tubo quadrado AISI 304 são reguláveis, permitindo ajustar a altura da bancada entre 850 e 900 mm para se adaptar às suas necessidades.

### Quais são as dimensões exatas desta mesa de trabalho?

As dimensões totais da bancada são 1800 mm de comprimento, 700 mm de profundidade e 600 mm de altura, sem incluir a altura ajustável dos pés. Os rebordos têm medidas específicas de 100mm para o posterior e 65mm para os laterais e frontal.