

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 Mural WTW260220S0

Informacoes do Produto

SKU:	CHWTW260220S0	Modelo:	WTW260220S0
Marca:	CLIMA	EAN:	N/D
		Dimensões:	2200 x 600 x 600 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	CLIMA
Modelo	WTW260220S0

Descricao Resumida

Bancada de trabalho mural em aço inoxidável AISI 304, 2200x600 mm, com pés reguláveis para cozinhas profissionais. Higiene e durabilidade.

Descricao Completa

Concebida para otimizar a sua área de trabalho em cozinhas profissionais e laboratórios, esta bancada de trabalho em aço inoxidável oferece robustez e higiene. A sua construção em aço inoxidável AISI 304, com acabamento acetinado, garante durabilidade e facilidade de limpeza, essencial para ambientes que exigem os mais altos padrões de salubridade. Equipada com prateleiras versáteis, este móvel adapta-se perfeitamente às diversas necessidades do seu estabelecimento.

Bancada de trabalho inox — Bancada Mural – Principais Vantagens

- **Durabilidade Superior:** Fabricada em aço inoxidável AISI 304, resiste à corrosão e ao uso intensivo, assegurando uma vida útil prolongada.
- **Higiene Exemplar:** A superfície lisa e o material de alta qualidade facilitam a limpeza e desinfeção, crucial para o cumprimento das normas sanitárias mais rigorosas.
- **Ajuste Personalizado:** Os pés reguláveis entre 850-900mm permitem adaptar a altura da bancada às necessidades ergonómicas do utilizador e às condições do espaço.
- **Design Otimizado para Espaço:** A configuração mural liberta espaço no chão, simplificando a limpeza da área e otimizando a organização da cozinha.
- **Construção Robusta:** As pernas em tubo quadrado AISI 304 de 40x40mm conferem à estrutura uma estabilidade inigualável, mesmo sob grande carga de trabalho.

Aplicações Profissionais

Este equipamento é ideal para uma vasta gama de estabelecimentos como restaurantes, hotelarias, pastelarias, talhos, peixarias e outras cozinhas profissionais que necessitem de uma superfície de trabalho estável e higiénica. A sua versatilidade permite que seja utilizada para preparação de alimentos, organização de utensílios ou como base para outros equipamentos, integrando-se perfeitamente em qualquer linha de produção alimentar, garantindo um desempenho excepcional no dia a dia da sua operação.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Modelo	WTW260220S0

Característica	Detalhe
Dimensões (CxPxA)	2200x600x600 mm
Material da Bancada	Aço inoxidável AISI 304 acetinado
Material das Pernas	Tubo quadrado AISI 304, 40x40mm
Altura Regulável das Pernas	850-900mm
Peto posterior	100mm
Frente e costados da bancada	65mm
Montagem	Fornecida desmontada

Perguntas Frequentes

Para que tipo de utilização esta bancada é mais adequada?

Esta bancada é ideal para cozinhas profissionais, laboratórios e áreas de preparação de alimentos em restaurantes, hotéis e estabelecimentos de restauração, devido à sua superfície robusta e higiénica em aço inoxidável.

Qual a faixa de ajuste da altura dos pés?

Os pés são reguláveis e permitem ajustar a altura da bancada entre 850mm e 900mm, o que proporciona flexibilidade ergonómica para diversos utilizadores e configurações de espaço.

Qual o material de construção das pernas?

As pernas são fabricadas em tubo quadrado de aço inoxidável AISI 304 com dimensões de 40x40mm, o que garante estabilidade e resistência à corrosão, essenciais em ambientes de trabalho exigentes.

A bancada precisa ser montada?

Sim, a bancada é fornecida desmontada, o que facilita o transporte e permite uma montagem direta no local de instalação com as instruções fornecidas.

Quais as dimensões gerais da bancada?

As dimensões totais da bancada são 2200mm de comprimento por 600mm de profundidade e 600mm de altura, tornando-a numa solução espaçosa e prática para as suas necessidades diárias.