

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



Mesa de Trabalho Inox C/ Prateleira Central 900x600x600h

Informacoes do Produto

SKU:	CHWTC260090S1	Modelo:	WTC260090S1
Marca:	CLIMA	EAN:	N/D
		Dimensões:	900 x 600 x 600 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	CLIMA
Modelo	WTC260090S1

Descricao Resumida

Bancada de trabalho em aço inoxidável AISI 304 de 900x600x600h mm, com prateleira central para otimização do espaço e pés reguláveis.

Descricao Completa

bancada inox — Mesa de Trabalho Inox — Principais Vantagens

Concebida para otimizar o fluxo de trabalho em qualquer cozinha profissional, esta bancada de trabalho em aço inoxidável oferece robustez e higiene. A sua superfície de trabalho é ideal para a preparação de alimentos, garantindo durabilidade e facilidade de limpeza. O design inteligente com uma prateleira central proporciona espaço de armazenamento adicional, mantendo utensílios e ingredientes essenciais ao alcance da mão. É uma solução versátil que combina funcionalidade com um acabamento de alta qualidade.

Aplicações Profissionais

Este equipamento é perfeitamente adequado para uma vasta gama de estabelecimentos na hotelaria e restauração. É indispensável em cozinhas de restaurantes, pastelarias, talhos, e qualquer espaço onde a preparação de alimentos exige uma superfície de trabalho resistente e fácil de higienizar. A sua construção em aço inoxidável AISI 304, material de grau alimentar, assegura conformidade com as mais rigorosas normas de segurança alimentar, tornando-a numa escolha fiável para a sua equipa.

Características Técnicas

Superfície de Trabalho	Aço inoxidável AISI 304 satinado
Pés	Tubo quadrado AISI 304, 40x40mm
Regulagem dos Pés	850-900mm
Peto Posterior	100mm
Frente e Costados da Bancada	65mm
Dimensões (AxFxH)	900x600x600 mm
Montagem	Fornecida desmontada

Perguntas Frequentes

Qual a principal vantagem do aço inoxidável AISI 304 nesta mesa?

O aço inoxidável AISI 304 é altamente resistente à corrosão e fácil de limpar, garantindo a máxima higiene e durabilidade, características essenciais em ambientes de preparação de alimentos.

Esta bancada é adequada para todas as cozinhas profissionais?

Sim, a bancada é versátil e foi concebida para se adaptar a diferentes tipos de cozinhas profissionais, incluindo restaurantes, pastelarias e talhos, onde a higiene e a resistência são prioritárias.

É fácil montar a mesa de trabalho?

A mesa é fornecida desmontada, mas foi concebida para uma montagem simples e rápida, sem necessidade de ferramentas especiais, otimizando o tempo de instalação.

Os pés são ajustáveis em altura?

Sim, os pés são reguláveis numa faixa de 850 a 900 mm, permitindo ajustar a altura da bancada de acordo com as necessidades ergonómicas e operacionais de cada utilizador.

A prateleira central é removível ou fixa?

A prateleira central é parte integrante da estrutura, proporcionando estabilidade e um espaço de arrumação fiável e acessível, ideal para otimizar o espaço de trabalho.