

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: 03/07/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Bancada de Trabalho Inox com Peto 2600x600x600 mm

Informacoes do Produto

SKU:	CHWTC260260S0	Modelo:	WTC260260S0
Marca:	CLIMA	EAN:	N/D
		Dimensões:	2600 x 600 x 600 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	CLIMA
Modelo	WTC260260S0

Descricao Resumida

Bancada de trabalho em aço inoxidável AISI 304 com peto posterior. Construção robusta, pernas reguláveis em altura. Ideal para cozinhas profissionais.

Descricao Completa

bancada de trabalho inox — Bancada Profissional — Principais Vantagens

Concebida para otimizar os espaços de trabalho mais exigentes, esta mesa de apoio em aço inoxidável oferece robustez e durabilidade. A sua superfície de trabalho generosa e o design sem prateleira inferior proporcionam máxima área útil, ideal para a preparação de alimentos ou suporte de equipamentos de cozinha profissional. A construção em aço inoxidável AISI 304 garante uma higiene superior e facilidade de limpeza, essencial em ambientes onde a segurança alimentar é prioritária.

As pernas ajustáveis permitem adaptar a altura da bancada às necessidades da sua equipa, assegurando uma postura ergonómica e conforto durante as longas horas de trabalho. A inclusão de um peto posterior de 100mm protege a parede contra salpicos e derrames, mantendo a área adjacente limpa e organizada. Esta solução versátil é um investimento inteligente para qualquer estabelecimento que procure eficiência e durabilidade na sua cozinha.

Aplicações Profissionais

A versatilidade desta bancada de trabalho em inox torna-a indispensável em cozinhas de restaurantes, hotéis, cafetarias e pastelarias. É perfeita para chefs que necessitam de um espaço amplo e resistente para a preparação de pratos, corte de ingredientes ou montagem de confeções complexas. A sua constituição robusta também a torna ideal para suportar equipamentos pesados como batedeiras industriais, processadores de alimentos ou máquinas de café.

Em ambientes de hotelaria, pode ser utilizada como complemento em áreas de serviço ou copa, facilitando o fluxo de trabalho e a organização. A ausência de prateleiras inferiores oferece flexibilidade para arrumação de carrinhos, contentores ou outros itens volumosos por baixo, mantendo o chão desobstruído e fácil de limpar. Uma adição funcional e eficiente para qualquer negócio do setor alimentar.

Características Técnicas

Material da Bancada	Aço Inoxidável AISI 304 acetinado
Material das Pernas	Tubo quadrado AISI 304, 40x40mm

Altura Regulável	850-900mm
Peto Posterior	100mm
Frente e Lados da Bancada	65mm
Dimensões (CxPxA)	2600mm x 600mm x 600mm (Mesa) / 850-900mm (Total regulável)
Montagem	Fornecida desmontada

Perguntas Frequentes

1. Qual o grau de aço inoxidável utilizado nesta bancada?

Esta bancada é fabricada em aço inoxidável AISI 304, conhecido pela sua elevada resistência à corrosão, durabilidade e facilidade de higienização, tornando-o ideal para o uso em cozinhas profissionais e ambientes alimentares.

2. A bancada é fácil de montar?

Sim, a mesa é fornecida desmontada, mas foi concebida para uma montagem simples e rápida. Todas as peças necessárias e instruções estão incluídas para facilitar o processo.

3. Posso ajustar a altura da bancada?

Sim, as pernas desta bancada são reguláveis em altura, permitindo um ajuste entre 850mm e 900mm. Esta funcionalidade é crucial para adaptar a superfície de trabalho à ergonomia dos utilizadores e às diferentes tarefas a realizar.

4. Qual a função do peto posterior?

O peto posterior de 100mm serve para proteger a parede contra salpicos de líquidos e resíduos alimentares, ajudando a manter a área de trabalho mais limpa e a cumprir as normas de higiene.

5. Esta bancada é adequada para a indústria alimentar?

Absolutamente. A construção em aço inoxidável AISI 304 e o design sem prateleira inferior, que facilita a limpeza e impede a acumulação de sujidade, tornam esta bancada perfeitamente adequada para ser utilizada em qualquer estabelecimento da indústria alimentar, garantindo os mais altos padrões de higiene.