

# 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: 05/07/2026

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



Acesso rapido  
ao produto



## Bancada de Trabalho Inox Central 1500x900mm

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	CHWTC190150S0	<b>Modelo:</b>	WTC190150S0
<b>Marca:</b>	CLIMA	<b>EAN:</b>	N/D
		<b>Dimensões:</b>	1500 x 900 x 850 cm

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	CLIMA
<b>Modelo</b>	WTC190150S0

### Descricao Resumida

Bancada de trabalho central em aço inoxidável AISI 304 de 1500x900mm. Robusta, higiénica e com patas reguláveis, ideal para cozinhas profissionais.

## Descricao Completa

### Bancada de Trabalho Inox — Principais Vantagens

Pensada para o ambiente profissional, esta mesa de trabalho em aço inoxidável oferece uma superfície robusta e higiénica, ideal para as mais diversas tarefas culinárias. A sua construção central permite uma colocação versátil em qualquer cozinha, otimizando o fluxo de trabalho e proporcionando uma área ampla para preparação de alimentos. A durabilidade do material garante resistência à corrosão e facilidade na limpeza, aspetos cruciais para manter os mais elevados padrões de higiene e segurança alimentar.

A estrutura sólida e os pés ajustáveis asseguram estabilidade em qualquer superfície, adaptando-se às necessidades ergonómicas da sua equipa. É um elemento indispensável que melhora a eficiência operacional em cozinhas com elevado volume de produção.

### Aplicações Profissionais

Este mobiliário de cozinha é uma solução perfeita para restaurantes, hotéis, cafetarias e qualquer estabelecimento no setor da hotelaria e restauração que necessite de uma superfície de trabalho confiável e de elevada qualidade. A sua versatilidade permite que seja utilizada como estação de preparação de refeições, base de apoio para equipamentos ou como área de empratamento. Adaptável a cozinhas de todos os tamanhos, a mesa robusta contribui para um ambiente de trabalho organizado e produtivo.

A superfície em aço inoxidável é ainda adequada para ambientes de restauração rápida, pastelarias e talhos, onde a exigência de higiene e durabilidade é constante. Facilita o cumprimento das normativas de saúde e segurança, tornando-a um investimento inteligente para o seu negócio.

### Características Técnicas

Característica	Detalhe
Tipo de Mesa	Trabalho central
Material da Bancada	Aço inoxidável AISI 304 satinado
Material das Patas	Tubo quadrado AISI 304, 40x40mm

Característica	Detalhe
Patas Reguláveis	Sim, entre 850-900mm
Frente e Costados da Bancada	65mm
Dimensões (CxPxA)	1500x900x850mm
Prateleira Inferior	Não incluída
Estado de Fornecimento	Desmontada

## Perguntas Frequentes

---

**P: Qual é o material principal desta mesa de trabalho?**

R: A mesa é fabricada em aço inoxidável AISI 304, tanto na bancada superior com acabamento acetinado, como nas patas.

**P: A altura da mesa pode ser ajustada?**

R: Sim, as patas da mesa são reguláveis, permitindo ajustar a altura entre 850mm e 900mm para uma ergonomia ideal.

**P: Esta bancada é fornecida já montada?**

R: Não, a mesa é fornecida desmontada, o que facilita o transporte e permite uma montagem eficiente no local de destino.

**P: É adequada para uma cozinha profissional com requisitos de higiene elevados?**

R: Sim, o aço inoxidável AISI 304 é altamente resistente à corrosão e fácil de limpar, cumprindo os rigorosos padrões de higiene exigidos em cozinhas profissionais.

**P: Esta mesa inclui alguma prateleira adicional para arrumação?**

R: Esta versão específica da mesa de trabalho não inclui prateleira inferior, sendo ideal para quem procura um design simplificado ou espaço livre por baixo.