

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: 24/05/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Bancada de Trabalho Inox Central com 2 Prateleiras 1700x900x850mm

Informacoes do Produto

SKU:	CHWTC190170S2	Modelo:	WTC190170S2
Marca:	CLIMA	EAN:	N/D
		Dimensões:	1700 x 900 x 850 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	CLIMA
Modelo	WTC190170S2

Descricao Resumida

Bancada de trabalho central em aço inoxidável AISI 304 com 2 prateleiras e pés reguláveis. Ideal para cozinhas profissionais, 1700x900x850mm.

Descricao Completa

Bancada de Trabalho Inox — Principais Vantagens

Concebida para otimizar a eficiência e a organização em ambientes de cozinha profissional, esta bancada central em aço inoxidável é uma solução robusta e versátil. O seu tampo em aço AISI 304 acetinado garante uma superfície de trabalho higiénica e resistente, ideal para o manuseamento de alimentos e outras tarefas exigentes. Os pés ajustáveis permitem adaptar a altura do equipamento às necessidades específicas da sua equipa e espaço, promovendo uma ergonomia superior e uma postura correta durante as operações diárias, indispensável para manter a produtividade elevada.

A inclusão de duas prateleiras inferiores oferece um espaço de arrumação adicional crucial, permitindo manter utensílios, ingredientes ou equipamentos secundários sempre à mão, mas organizados e fora da área de trabalho principal. Esta característica é fundamental para cozinhas movimentadas onde cada centímetro de espaço é valioso. A estrutura em tubo quadrado reforça a durabilidade e estabilidade, assegurando que o equipamento resiste ao uso intensivo e prolongado típico das operações em restauração e hotelaria.

Aplicações Profissionais

Este móvel de trabalho é uma adição valiosa para uma vasta gama de estabelecimentos, desde grandes cozinhas de hotelaria e restaurantes de alta gastronomia a pastelarias, talhos e unidades de catering. A sua construção central permite o acesso de ambos os lados, facilitando o trabalho em equipa e otimizando o fluxo de trabalho em ilhas de preparação. Adapta-se perfeitamente a cozinhas que necessitam de versatilidade e espaço de arrumação adicional, sendo igualmente útil em laboratórios de processamento alimentar ou em áreas de preparação de refeições em instituições.

A durabilidade do material e a facilidade de limpeza tornam-na adequada para ambientes com elevados padrões de higiene, como hospitais, escolas ou cantinas industriais. O ajuste de altura dos pés assegura que este equipamento se integra sem problemas em qualquer configuração de cozinha, proporcionando uma plataforma estável e segura para todas as atividades de preparação.

Características Técnicas

Material do Tampo	Aço inoxidável AISI 304 satinado
--------------------------	----------------------------------

Material das Patas	Tubo quadrado AISI 304, 40x40mm
Altura Regulável	850-900mm
Frente e Costados do Tampo	65mm
Dimensões (AxFxH)	1700x900x850 mm
Montagem	Desmontada

Perguntas Frequentes

Qual é a vantagem do aço inoxidável AISI 304?

O aço inoxidável AISI 304 é altamente resistente à corrosão, durável e fácil de limpar, garantindo que a bancada mantenha a sua aparência e funcionalidade, mesmo em ambientes de cozinha exigentes.

As prateleiras podem ser ajustadas em altura?

A descrição fornecida indica que o produto inclui duas prateleiras, mas não especifica se estas são ajustáveis em altura ou fixas; recomenda-se verificar o manual do produto para esta informação.

A bancada requer montagem profissional?

Este equipamento é fornecido desmontado, mas a sua montagem é direta e pode ser realizada com ferramentas básicas, embora a assistência profissional seja sempre uma opção para garantir uma instalação ótima.

Esta bancada é adequada para uso em exterior?

Embora o aço inoxidável seja resistente, esta bancada é maioritariamente concebida para ambientes interiores, onde as condições de temperatura e humidade são mais controladas, prolongando assim a sua vida útil e evitando danos por exposição prolongada a elementos externos.

Que tipo de manutenção esta bancada requer?

A manutenção desta bancada é simples, exigindo apenas a limpeza regular com produtos adequados para aço inoxidável, a fim de preservar o seu brilho e higiene, devendo-se evitar produtos abrasivos que possam danificar a superfície.