

# 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: 21/05/2026

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 1200x900x850mm

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	CHWTC190120S2	<b>Modelo:</b>	WTC190120S2
<b>Marca:</b>	CLIMA	<b>EAN:</b>	N/D
		<b>Dimensões:</b>	1200 x 900 x 850 cm

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	CLIMA
<b>Modelo</b>	WTC190120S2

### Descricao Resumida

Bancada de trabalho central em aço inoxidável AISI 304 com 2 prateleiras e pernas reguláveis. Ideal para cozinhas profissionais. Dim.: 120x90x85cm.

## Descricao Completa

### Bancada de Aço Inoxidável – Principais Vantagens

Concebida para otimizar o fluxo de trabalho em cozinhas profissionais, esta mesa de preparação central oferece uma superfície robusta e durável em aço inoxidável AISI 304, ideal para manusear alimentos e utensílios. A sua versatilidade é reforçada pelas suas duas prateleiras inferiores, concebidas para proporcionar um espaço de arrumação adicional, mantendo o ambiente de trabalho organizado e eficiente.

A estrutura de alta qualidade garante longevidade e resistência ao uso intensivo, sendo um investimento inteligente para qualquer estabelecimento que preze pela higiene e funcionalidade. Facilmente adaptável a diferentes espaços com as suas pernas reguláveis, esta mesa é um elemento essencial para a preparação diária de pratos, suportando cargas pesadas com estabilidade superior. As superfícies são simples de higienizar, o que é crucial em ambientes de restauração e hotelaria.

### Aplicações Profissionais

Esta mesa de trabalho é perfeitamente adequada para uma vasta gama de ambientes profissionais, incluindo restaurantes, hotéis, cantinas, pastelarias e instalações de catering. É ideal para a preparação de alimentos, montagem de pratos, ou como superfície de apoio para equipamentos de cozinha. A sua configuração central permite o acesso por todos os lados, facilitando o trabalho em equipa e otimizando a disposição do espaço na sua cozinha industrial.

### Características Técnicas

<b>Tipo de Mesa</b>	Central
<b>Material da Bancada</b>	Aço inoxidável AISI 304 satinado
<b>Estrutura</b>	Patas em tubo quadrado AISI 304, 40x40mm
<b>Altura Regulável</b>	850-900 mm
<b>Prateleiras</b>	2 prateleiras inferiores

<b>Acabamento</b>	Frente e costados de bancada de 65mm
<b>Dimensões (CxPxA)</b>	1200x900x850 mm
<b>Estado de Entrega</b>	Dedesmontada

## Perguntas Frequentes

---

### 1. Qual o material de fabrico desta mesa de trabalho?

É fabricada com bancada em aço inoxidável AISI 304 acetinado e estrutura com pernas em tubo quadrado, também em aço inoxidável AISI 304, garantindo durabilidade e higiene.

### 2. As prateleiras inferiores são ajustáveis em altura?

A informação fornecida indica que as pernas são reguláveis em altura entre 850-900mm, mas não especifica que as prateleiras inferiores sejam ajustáveis de forma independente.

### 3. É necessário montar a mesa após a compra?

Sim, a mesa é fornecida desmontada, o que facilita o transporte, e requer montagem no local de instalação.

### 4. Esta bancada é adequada para uso em ambientes húmidos?

Graças ao aço inoxidável AISI 304, a mesa oferece excelente resistência à corrosão, sendo perfeitamente adequada para ambientes com elevada humidade, como cozinhas industriais.

### 5. Quais as principais vantagens deste tipo de mesa central?

A principal vantagem é a sua funcionalidade como estação de trabalho acessível de todos os lados, otimizando o espaço e a eficiência das operações, além da fácil limpeza e robustez para suportar o uso diário intenso.