

# 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



Hotelequip.pt

## Mesa de Trabalho Central em Inox 2600x700mm com 1 Prateleira

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	CHWTC270260S1	<b>Modelo:</b>	WTC270260S1
<b>Marca:</b>	CLIMA	<b>EAN:</b>	N/D
		<b>Dimensões:</b>	2600 x 700 x 600 cm

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	CLIMA
<b>Modelo</b>	WTC270260S1

### Descricao Resumida

Mesa de trabalho central em aço inoxidável de alta durabilidade, ideal para cozinhas profissionais. Inclui 1 prateleira e pés ajustáveis.

## Descricao Completa

### bancada inox — Bancada de Preparação — Principais Vantagens

Pensada para a eficiência de qualquer cozinha profissional, esta bancada de trabalho central em aço inoxidável é a solução robusta e versátil que o seu negócio necessita. Com dimensões generosas e um design neutro, adapta-se perfeitamente a diversas tarefas de preparação de alimentos, otimizando o fluxo de trabalho e garantindo durabilidade.

A estrutura sólida e os pés ajustáveis permitem uma adaptação perfeita a diferentes espaços e necessidades ergonómicas, ideal para a intensa atividade diária da restauração e hotelaria. A prateleira inferior oferece um espaço de armazenamento adicional, mantendo utensílios e ingredientes essenciais sempre à mão e organizados, contribuindo para um ambiente de trabalho mais eficiente e seguro.

### Aplicações Profissionais

Este mobiliário de preparação é indispensável em cozinhas de restaurantes, cafés, pastelarias, hotéis e bares, onde a robustez e a higiene são cruciais. A sua construção em aço inoxidável AISI 304 torna-a resistente à corrosão e fácil de limpar, cumprindo rigorosamente os padrões de saúde e segurança alimentar. É uma peça central para qualquer tarefa de picar, cortar, temperar ou montar pratos, facilitando a organização e otimizando o espaço de trabalho.

### Características Técnicas

<b>Material da Bancada</b>	Aço inoxidável AISI 304 satinado
<b>Material dos Pés</b>	Tubo quadrado AISI 304 (40x40mm)
<b>Altura dos Pés (regulável)</b>	850-900 mm
<b>Dimensões (CxLxA)</b>	2600 x 700 x 600 mm (altura da estrutura/prateleira inferior, não da bancada)
<b>Peto Posterior</b>	100 mm

<b>Frente e Costados da Bancada</b>	65 mm
<b>Número de Prateleiras</b>	1 (inferior)
<b>Montagem</b>	Desmontada

## Perguntas Frequentes

---

### **Qual o material da bancada e quais as suas vantagens?**

A bancada é fabricada em aço inoxidável AISI 304 satinado, um material conhecido pela sua alta resistência à corrosão, durabilidade e facilidade de limpeza, essencial para ambientes de cozinha profissional.

### **Os pés da mesa são ajustáveis em altura?**

Sim, os pés são reguláveis e permitem ajustar a altura da mesa entre 850 mm e 900 mm, oferecendo versatilidade e adaptação às necessidades ergonómicas do utilizador e do espaço.

### **Esta mesa de trabalho é fornecida montada ou desmontada?**

A bancada é fornecida desmontada, o que facilita o transporte e permite uma montagem mais flexível no local de instalação.

### **Qual a finalidade do peto posterior?**

O peto posterior de 100 mm serve para evitar que alimentos ou utensílios caiam atrás da bancada, mantendo a parede limpa e salvaguardando a higiene no local de trabalho.

### **Para que tipo de espaços esta mesa é mais indicada?**

É ideal para cozinhas de restaurantes, hotéis e estabelecimentos de restauração rápida, pois a sua robustez e design neutro a tornam uma solução prática para preparação de alimentos e arrumação acessória.