

Ficha Tecnica

Precisa de Ajuda? Ligue: (+351) 916 542 211

Hotelequip.pt

Rua Empresarial Nº 8A, Zona Industrial Ponte Seca
2510-752 Gaeiras, Portugal

Ficha tecnica gerada em: 22/07/2026

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



Acesso rapido
ao produto

Bancada de Trabalho Inox com Cuba Central 1600x600 mm

Informacoes do Produto

SKU:	CHWTW16016CB0	Modelo:	WTW16016CB0
Marca:	CLIMA	EAN:	N/D
		Dimensões:	500 x 400 x 250 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	CLIMA
Modelo	WTW16016CB0
Largura (mm)	mais de 1500 mm
Tipo	Bancada

Descricao Resumida

Bancada de trabalho essencial para restauração em aço inox AISI 304, com cuba central (500x400x250mm) e pés reguláveis.

Descricao Completa

Bancada de Lavagem – Principais Vantagens

Concebida para otimizar qualquer espaço de trabalho em cozinhas profissionais e setores de hotelaria, esta robusta superfície de trabalho alia funcionalidade e durabilidade. O seu design com cuba central facilita as tarefas de lavagem e preparação de alimentos, tornando-a numa peça indispensável para o dia a dia. A estabilidade é assegurada pelas pernas reguláveis, permitindo uma adaptação perfeita a diferentes alturas e pisos. Este mobiliário em aço inoxidável é a solução ideal para quem procura eficiência e higiene.

A superfície de trabalho em inox é fácil de limpar e manter, garantindo a conformidade com as normas sanitárias mais exigentes. A presença da cuba soldada, com dimensões generosas, oferece um ponto central para todas as operações de lavagem, desde utensílios a alimentos. É uma estrutura pensada para resistir ao ritmo intenso de uma cozinha industrial, proporcionando um ambiente de trabalho mais organizado e produtivo.

Aplicações Profissionais

Este equipamento é primoroso para cozinhas de restaurantes, hotéis, cantinas e qualquer empreendimento do tipo profissional que necessite de uma área de preparação e limpeza fiável. A sua versatilidade permite que seja utilizada tanto como bancada de apoio, como estação principal de lavagem ou mesmo como parte de uma linha de produção. É adequado para estabelecimentos que valorizam a durabilidade, a facilidade de higienização e a otimização do espaço na gestão das suas operações diárias.

Integrar esta superfície de trabalho na sua cozinha profissional significa investir em eficácia e durabilidade. É a escolha adequada para chefes de cozinha e gestores que procuram soluções que impulsionem a produtividade da sua equipa e mantenham elevados padrões de higiene. A resistência do aço inoxidável garante uma longa vida útil, mesmo em face de utilização intensiva.

Características Técnicas

Tipo	WTW16016CB0
Material da Encimera	Aço inoxidável AISI 304 satinado

Dimensões da Cuba	500x400x250 mm
Material das Patas	Tubo quadrado AISI 304, 40x40 mm
Altura Regulável	850-900 mm
Peto Posterior	100 mm
Frente e Costados da Encimera	65 mm
Dimensões Totais (AxFxH)	1600x600x850 mm

Perguntas Frequentes

1. Qual o material de fabrico principal da bancada?

A bancada é fabricada em aço inoxidável AISI 304 satinado, um material de alta qualidade conhecido pela sua resistência à corrosão e facilidade de limpeza, ideal para ambientes profissionais.

2. As pernas da bancada são ajustáveis em altura?

Sim, as pernas do equipamento são em tubo quadrado de aço inoxidável AISI 304 e são reguláveis em altura, entre 850 mm e 900 mm, permitindo uma adaptação perfeita.

3. Quais as dimensões da cuba integrada na bancada?

A cuba soldada tem dimensões de 500 mm de comprimento por 400 mm de largura e 250 mm de profundidade, proporcionando espaço suficiente para diversas tarefas de lavagem.

4. A bancada é fornecida já montada ou desmontada?

As bancadas são fornecidas desmontadas, o que facilita o transporte e a instalação, sendo que a montagem é simples e rápida.

5. Esta bancada é indicada para que tipo de estabelecimento?

Este modelo é extremamente adequado para restaurantes, bares, hotéis, cantinas e qualquer cozinha industrial que exija uma solução durável, higiénica e eficiente para preparação e lavagem.