

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



Hotelequip.pt

Bancada Lava-Loiça Inox 2 Cubas Direita – 2000x700x300mm

Informacoes do Produto

SKU:	CHIS1720R2000	Modelo:	IS1720R2000
Marca:	CLIMA	EAN:	N/D
		Dimensões:	2000 x 700 x 850 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	CLIMA
Modelo	IS1720R2000
Largura Mesa	L700
Largura (mm)	mais de 1500 mm
Tipo	Bancada

Descricao Resumida

Bancada lava-louça industrial em aço inoxidável com 2 cubas à direita (2000x700x300mm). Essencial para cozinhas profissionais e setores HORECA.

Descricao Completa

Lavadouro industrial inox — Bancada de Lavagem Industrial — Principais Vantagens

Concebida para otimizar os fluxos de trabalho em ambientes gastronómicos, esta bancada de lava-louça é uma solução robusta para qualquer cozinha industrial. A durabilidade do aço inoxidável garante uma longevidade excecional, resistindo à corrosão e facilitando a limpeza diária. As duas cubas espaçosas, estrategicamente posicionadas à direita, permitem uma organização eficiente da lavagem, seja para pré-lavagem, lavagem principal ou desinfecção.

A estrutura sólida e o design funcional transformam esta mesa de trabalho num elemento indispensável para a higiene e produtividade. Contar com este equipamento é um investimento inteligente, assegurando uma área de lavagem competente e adequada às mais elevadas exigências de segurança alimentar e de operação.

Aplicações Profissionais

Este lavadouro é ideal para diversos estabelecimentos, incluindo cozinhas de restaurantes de grande dimensão, unidades hoteleiras, cantinas escolares e industriais, tal como em snack-bares movimentados. A sua profundidade de 700mm, otimizada para linhas de confeção de grande porte, permite que se integre facilmente na maioria dos layouts de cozinhas profissionais. A configuração de duas cubas oferece flexibilidade para tarefas como lavar vegetais, desinfetar utensílios ou preparar ingredientes frescos.

A sua adaptabilidade torna-a perfeita para qualquer espaço que necessite de uma estação de lavagem eficaz e com grande capacidade. Esta bancada é uma mais-valia em qualquer ambiente que exija durabilidade e funcionalidade, permitindo à sua equipa manter elevados padrões de higiene.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Tipo de Produto	Lavadouro Industrial

Característica	Detalhe
Material	Aço Inoxidável
Número de Cubas	2
Posição das Cubas	Direita
Profundidade da Bancada	700 mm
Profundidade da Cuba	300 mm
Dimensões (CxLxA)	2000x700x850h mm (pés reguláveis)

Perguntas Frequentes

Para que tipo de estabelecimentos esta bancada é mais indicada?

Esta bancada é ideal para cozinhas profissionais de restaurantes, hotéis e cantinas que necessitam de uma solução robusta e higiénica para lavagem de louça e preparação de alimentos em grande volume.

Qual a facilidade de limpeza e manutenção desta bancada?

Fabricada em aço inoxidável, a superfície é extremamente fácil de limpar e desinfetar, promovendo os mais altos padrões de higiene. A manutenção é mínima, exigindo apenas limpeza regular com produtos adequados para inox.

As patas desta bancada são ajustáveis?

Sim, o design inclui pés reguláveis, permitindo ajustar a altura da bancada para se adequar às necessidades ergonómicas dos utilizadores e garantir uma superfície de trabalho estável em qualquer tipo de pavimento.

É possível integrar esta bancada com outros equipamentos de cozinha?

Com um comprimento de 2000mm e uma profundidade de 700mm, esta bancada foi projetada para ser facilmente integrada em linhas de confeção de cozinha profissional, assegurando um fluxo de trabalho contínuo e eficiente.

Qual a vantagem de ter duas cubas?

As duas cubas proporcionam maior versatilidade e eficiência, permitindo realizar diferentes tarefas de lavagem em simultâneo, como pré-lavagem e lavagem, ou lavar ingredientes e utensílios separadamente para evitar contaminação cruzada.