

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: 22/07/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Hotelequip.pt

Bancada com Cuba Inox Mural 2800x700mm - Cuba Esquerda

Informacoes do Produto

SKU:	CHWTW17028LB0	Modelo:	WTW17028LB0
Marca:	CLIMA	EAN:	N/D
		Dimensões:	500 x 400 x 250 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	CLIMA
Modelo	WTW17028LB0
Largura (mm)	mais de 1500 mm
Tipo	Bancada

Descricao Resumida

Bancada mural em aço inoxidável AISI 304, 2800x700mm, com cuba soldada à esquerda. Ideal para cozinhas profissionais. Robustez e higiene garantidas.

Descricao Completa

Bancada Inox — Principais Vantagens

Equipe a sua cozinha profissional com uma solução robusta e higiênica para as tarefas diárias. Esta bancada de trabalho mural em aço inoxidável AISI 304, com uma generosa dimensão de 2800x700mm e uma cuba soldada à esquerda, é desenhada para otimizar o espaço e a funcionalidade. A sua construção durável garante resistência à corrosão e facilita a limpeza, tornando-a ideal para ambientes de restauração e hotelaria exigentes.

A superfície lisa e o material de alta qualidade são perfeitos para a preparação de alimentos, garantindo as máximas condições de higiene. A configuração mural permite que a bancada se adapte perfeitamente ao seu espaço, enquanto os pés reguláveis proporcionam estabilidade e um nivelamento perfeito em qualquer tipo de piso.

Aplicações Profissionais

Este lavadouro de aço inoxidável é uma peça fundamental em diversas cozinhas profissionais, incluindo restaurantes, cafés, bares, hotéis e estabelecimentos de restauração rápida. A sua grande área de trabalho e a cuba integrada na lateral esquerda são ideais para a lavagem de utensílios, preparação de vegetais ou como zona de apoio em cozinhas com espaço limitado. A robustez do equipamento assegura uma longa vida útil mesmo sob uso intensivo.

Além da restauração, esta bancada é excelente para laboratórios de pastelaria e padaria, onde a higiene e a durabilidade do material são cruciais. A sua versatilidade permite que seja utilizada como estação de trabalho principal ou como um complemento a outras mesas, melhorando o fluxo de trabalho e a eficiência operacional.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Material da Superfície	Aço inoxidável AISI 304 satinado
Dimensões da Cuba	500x400x250mm (soldada)
Posicionamento da Cuba	Esquerda

Característica	Detalhe
Material das Patas	Tubo quadrado AISI 304, 40x40mm
Altura Regulável das Patas	850-900mm
Peto Posterior	100mm
Frente e Costados da Bancada	65mm
Dimensões da Bancada (AxFxH)	2800x700x850mm

Perguntas Frequentes

Qual a profundidade da cuba e onde está localizada?

A cuba tem uma profundidade de 250mm e está convenientemente localizada no lado esquerdo da bancada. Esta profundidade é ideal para tarefas de lavagem e preparação de alimentos, minimizando salpicos.

O tampo é resistente à corrosão e fácil de limpar?

Sim, o tampo é fabricado em aço inoxidável AISI 304 satinado, um material conhecido pela sua excelente resistência à corrosão e pela facilidade de limpeza. Isso garante que a bancada mantenha a sua higiene e aspeto profissional ao longo do tempo.

É possível ajustar a altura da bancada após a montagem?

Sim, as patas da bancada são reguláveis numa altura entre 850mm e 900mm. Esta funcionalidade permite adaptar a bancada à ergonomia do utilizador e nivelar em superfícies irregulares, garantindo uma utilização confortável e segura.

A bancada é fornecida montada ou desmontada?

A bancada é fornecida desmontada para facilitar o transporte e a entrada em espaços restritos. A montagem é simples e direta, permitindo uma rápida instalação no local desejado.

Quais as principais dimensões totais deste equipamento?

As dimensões totais da bancada são 2800mm de comprimento, 700mm de profundidade e 850mm de altura. Estas medidas generosas oferecem uma ampla superfície de trabalho, ideal para diversas operações em cozinhas industriais.