

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 Inox Mural com Cuba e Pés Reguláveis 2800x700mm

Informacoes do Produto

SKU:	CHWTW17028RB0	Modelo:	WTW17028RB0
Marca:	CLIMA	EAN:	N/D
		Dimensões:	2800 x 700 x 850 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	CLIMA
Modelo	WTW17028RB0
Largura (mm)	mais de 1500 mm
Tipo	Bancada

Descricao Resumida

Bancada industrial em aço inoxidável AISI 304, mural, com cuba soldada à direita (500x400x250mm) e pés ajustáveis. Ideal para cozinhas profissionais, 2800x700mm.

Descricao Completa

Bancada Inox com Cuba – Principais Vantagens

Concebida para otimizar o seu espaço de trabalho, esta robusta bancada em aço inoxidável é a solução ideal para cozinhas profissionais e estabelecimentos de hotelaria. Equipada com uma cuba soldada e pés reguláveis, proporciona uma estação de trabalho versátil e higiénica para uma variedade de tarefas, desde a preparação de alimentos à lavagem de utensílios. A sua construção durável em aço AISI 304 garante longevidade e facilidade de limpeza, essencial em qualquer ambiente de restauração.

A superfície de trabalho mural maximiza o aproveitamento do espaço, permitindo a integração perfeita com outras zonas da cozinha. O design funcional inclui um resguardo posterior e abas laterais, que evitam salpicos e mantêm o ambiente de trabalho mais limpo e organizado. A adaptabilidade da altura dos pés permite um ajuste preciso às necessidades ergonómicas da sua equipa, aumentando o conforto e a eficiência durante o serviço prolongado.

Aplicações Profissionais

Este equipamento polivalente é indispensável em qualquer cozinha industrial, permitindo a separação de áreas de lavagem e preparação. É perfeita para restaurantes que necessitam de uma área dedicada à higiene dos alimentos ou à lavagem de loiça. Bares e pastelarias beneficiarão da sua robustez e facilidade de manutenção para assegurar os mais altos padrões de higiene e funcionalidade.

Em hotéis e espaços de catering, o módulo neutro revela-se um aliado valioso, adaptando-se a diversas funções, desde o apoio na linha de confeção até à organização de utensílios e ingredientes. A sua versatilidade torna-a adequada para talhos, peixarias e outras indústrias alimentares que exigem superfícies resistentes e fáceis de desinfetar.

Características Técnicas

Dimensões (LxPxA)	2800x700x850/900 mm
Material da Bancada	Aço inoxidável AISI 304 satinado
Dimensões da Cuba	500x400x250 mm

Localização da Cuba	Direita
Pernas	Tubo quadrado AISI 304, 40x40 mm
Pés	Reguláveis (850-900 mm)
Resguardo Posterior	100 mm
Abas Frontal/Laterais	65 mm
Estado de Fornecimento	Desmontado

Perguntas Frequentes

Qual a principal vantagem desta bancada em relação a outros modelos?

Esta bancada destaca-se pela sua construção robusta em aço inoxidável AISI 304, que garante durabilidade e resistência à corrosão, ideal para ambientes profissionais exigentes. A cuba soldada e os pés reguláveis oferecem máxima funcionalidade e adaptabilidade ao espaço.

É fácil de montar e instalar?

Sim, a bancada é fornecida desmontada para facilitar o transporte e a entrada em espaços mais pequenos. O processo de montagem é simples e intuitivo, permitindo uma instalação rápida e eficiente na sua cozinha.

Posso ajustar a altura da bancada?

Sim, os pés em tubo quadrado de aço AISI 304 são reguláveis, permitindo ajustar a altura da bancada entre 850 mm e 900 mm, o que garante uma ergonomia perfeita para diferentes utilizadores e tarefas.

Para que tipo de espaços esta bancada é mais indicada?

Esta bancada é ideal para cozinhas profissionais, restaurantes, hotéis, cafetarias e bares que necessitem de uma zona de preparação multifuncional e de fácil limpeza, com uma área dedicada à lavagem de utensílios.

Como garantir a manutenção e higiene adequada do aço inoxidável?

A manutenção é bastante simples; utilize produtos de limpeza específicos para aço inoxidável e um pano macio para evitar riscos. Uma limpeza regular com detergentes neutros e secagem evita o acúmulo de sujidade e mantém o brilho do equipamento.