

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 caracteristicas podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.



Acesso rapido
ao produto

Bancada de Trabalho Mural Inox com Cuba Direita 1800x600mm

Informacoes do Produto

SKU:	CHWTW16018RB1	Modelo:	WTW16018RB1
Marca:	CLIMA	EAN:	N/D
		Dimensões:	1800 x 600 x 850 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	CLIMA
Modelo	WTW16018RB1
Largura Mesa	L600
Largura (mm)	mais de 1500 mm
Tipo	Bancada

Descricao Resumida

Bancada de trabalho mural em aço inoxidável AISI 304, com cuba soldada à direita. Pés reguláveis e fácil de montar, ideal para cozinhas profissionais.

Descricao Completa

Bancada Inox — Principais Vantagens

Equipe a sua cozinha profissional com esta bancada de trabalho mural em aço inoxidável, concebida para otimizar o espaço e a eficiência operacional. A sua construção robusta em AISI 304 garante durabilidade e facilidade de higienização, elementos cruciais em ambientes de restauração e hotelaria. A cuba soldada à direita oferece uma solução integrada para lavagem, tornando-a ideal para estabelecimentos que procuram funcionalidade e design compacto.

Os pés reguláveis possibilitam adaptar o equipamento a diferentes alturas, assegurando uma ergonomia perfeita para a sua equipa. O acabamento acetinado confere um aspeto profissional e facilita a limpeza diária, um fator importante para manter os mais altos padrões de higiene. Esta mesa de apoio é uma escolha inteligente para quem procura um elemento central versátil e resistente para as suas operações diárias.

Aplicações Profissionais

Esta bancada de trabalho com cuba é perfeita para cozinhas industriais, restaurantes, pastelarias, talhos e outros estabelecimentos do setor alimentar que necessitam de uma superfície de trabalho durável e higiénica. A sua configuração mural permite maximizar o espaço disponível, sendo ideal para áreas de preparação e lavagem de alimentos. Hotéis, cantinas e empresas de catering beneficiarão da sua robustez e versatilidade.

Pode ser utilizada como estação de pré-preparação de alimentos, área de lavagem de utensílios ou como complemento a equipamentos de confeção, oferecendo uma solução completa para as necessidades mais exigentes da sua operação. A integração da cuba facilita a gestão de resíduos e a manutenção da limpeza, essencial para ambientes de elevado fluxo de trabalho.

Características Técnicas

Dimensões (CxPxA)	1800 x 600 x 850 mm
Material da Bancada	Aço Inoxidável AISI 304 acetinado

Dimensões da Cuba	500 x 400 x 250 mm
Posição da Cuba	Direita
Pés	Tubo quadrado AISI 304, 40x40 mm, reguláveis (850-900mm)
Peto posterior	100 mm
Frente e costados da bancada	65 mm
Montagem	Fornecida desmontada

Perguntas Frequentes

A bancada é fácil de montar?

Sim, a bancada é fornecida desmontada, mas foi concebida para uma montagem simples e rápida, exigindo apenas ferramentas básicas para a sua instalação na parede. As instruções detalhadas acompanham o produto para facilitar o processo.

É possível ajustar a altura da bancada?

Com certeza. A bancada dispõe de pés reguláveis em tubo quadrado de aço inoxidável AISI 304, permitindo ajustar a altura entre 850 e 900 mm para maior conforto ergonómico e adaptabilidade ao seu espaço.

Qual o material da bancada e da cuba?

Esta bancada e a cuba são fabricadas em aço inoxidável AISI 304, um material de alta qualidade conhecido pela sua resistência à corrosão, durabilidade e facilidade de limpeza, ideal para ambientes de uso intensivo.

A cuba pode ser instalada noutra posição?

O modelo específico possui a cuba soldada na extremidade direita, conforme as especificações. Para outras configurações, por favor consulte os nossos restantes modelos de bancadas com cuba que podemos disponibilizar.

Para que tipo de espaços a bancada é mais adequada?

Esta bancada mural é especialmente adequada para cozinhas profissionais de restaurantes, cafés, hotéis e pastelarias, onde o espaço é um fator crucial e a higiene e durabilidade do equipamento são prioridade essencial.