

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

Bancada com Cuba Inox e Peto Posterior 2800x600x850mm

Informacoes do Produto

SKU:	CHWTW16028LB0	Modelo:	WTW16028LB0
Marca:	CLIMA	EAN:	N/D
		Dimensões:	2800 x 600 x 850 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	CLIMA
Modelo	WTW16028LB0
Largura (mm)	mais de 1500 mm
Tipo	Bancada

Descricao Resumida

Bancada de trabalho em aço inoxidável AISI 304 com cuba soldada. Medidas 2800x600x850/900mm. Ideal para cozinhas profissionais e hotelaria.

Descricao Completa

Bancada Inox — Principais Vantagens

Concebida para a máxima eficiência e higiene em ambientes alimentares, esta robusta bancada incorpora uma cuba soldada, ideal para a preparação segura de alimentos ou para as tarefas de lavagem. A sua construção integral em aço inoxidável AISI 304, material de excelência na indústria, garante uma durabilidade superior e uma facilidade de limpeza inigualável. Um peto posterior de 100mm protege eficazmente as paredes contra salpicos e derrames, mantendo a zona de trabalho sempre impecável.

Aplicações Profissionais

Perfeita para restaurantes, cozinhas industriais, pastelarias e estabelecimentos de hotelaria, esta mesa de preparação é uma solução versátil para otimizar o fluxo de trabalho. A generosa área de trabalho, aliada à ampla cuba de lavagem, permite que a sua equipa execute múltiplas tarefas em simultâneo com total conforto e ergonomia. Os pés reguláveis adaptam-se facilmente a diferentes alturas e irregularidades do chão, assegurando uma estabilidade inabalável em qualquer superfície do seu espaço comercial.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões (LxPxA)	2800x600x850mm
Material da Encimera	Aço inoxidável AISI 304 satinado
Dimensões da Cuba (CxLxP)	500x400x250mm
Material dos Pés	Tubo quadrado AISI 304, 40x40 mm
Altura Regulável dos Pés	850-900mm
Peto Posterior	100mm
Frente e Costados da Encimera	65mm

Perguntas Frequentes

P: Qual a principal vantagem do aço inoxidável AISI 304 nesta bancada?

R: O aço inoxidável AISI 304 oferece uma excelente resistência à corrosão e durabilidade, sendo ideal para ambientes de cozinha profissional onde a higiene e a resistência são fundamentais. Além disso, é fácil de limpar e mantém a sua aparência impecável com o uso contínuo.

P: Posso ajustar a altura da bancada para se adequar às necessidades da minha equipa?

R: Sim, os pés em tubo quadrado AISI 304 são reguláveis em altura, permitindo um ajuste entre 850mm e 900mm. Esta funcionalidade assegura uma ergonomia otimizada para os utilizadores e adaptação a diversas configurações de espaço de trabalho.

P: A cuba é adequada para lavagem de grandes utensílios ou apenas para pequenas tarefas?

R: A cuba soldada tem dimensões generosas de 500x400x250mm, tornando-a perfeitamente adequada tanto para a lavagem de pequenos e médios utensílios culinários, quanto para a preparação de alimentos. A sua profundidade garante um manuseamento confortável e eficiente.

P: Como a bancada contribui para a higiene na cozinha?

R: A superfície em aço inoxidável e o peto posterior de 100mm facilitam a limpeza e previnem a acumulação de sujidade e salpicos nas paredes. O design em peça única, com a cuba soldada, minimiza frestas e pontos de acumulação, garantindo um ambiente de trabalho mais higiénico.

P: Esta bancada é vendida montada ou desmontada?

R: Para facilitar o transporte e a instalação, esta bancada é fornecida desmontada. No entanto, o seu design inteligente permite uma montagem rápida e intuitiva, assegurando que o equipamento estará pronto a usar em pouco tempo no seu espaço profissional.