

# Ficha Tecnica

Precisa de Ajuda? Ligue: (+351) 916 542 211



Hotelequip.pt

Hotelequip.pt

Rua Empresarial Nº 8A, Zona Industrial Ponte Seca  
2510-752 Gaeiras, Portugal



Acesso rápido  
ao produto

Ficha tecnica gerada em: 22/07/2026

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

## Bancada Inox Mural com Cuba Esquerda 1000x600x850mm

### Informacoes do Produto

|        |               |            |                    |
|--------|---------------|------------|--------------------|
| SKU:   | CHWTW16010LB0 | Modelo:    | WTW16010LB0        |
| Marca: | CLIMA         | EAN:       | N/D                |
| Peso:  | 18.10 kg      | Dimensões: | 500 x 400 x 250 cm |

### Imagens do Produto



### Especificacoes

|              |              |
|--------------|--------------|
| Marca        | CLIMA        |
| Modelo       | WTW16010LB0  |
| Largura (mm) | 1000–1500 mm |
| Tipo         | Bancada      |

### Descricao Resumida

Bancada mural em aço inoxidável com cuba de lavagem à esquerda. Ideal para cozinhas profissionais, otimiza o espaço e garante higiene.

## Descricao Completa

### Bancada com Cuba Inox — Principais Vantagens

Concebida para otimizar o fluxo de trabalho em cozinhas profissionais, esta bancada mural oferece uma solução robusta e higiénica para o seu espaço industrial. A sua durabilidade e funcionalidade, com uma cuba embutida no lado esquerdo, tornam-na ideal para tarefas de preparação e lavagem, garantindo eficiência e facilidade de limpeza em qualquer ambiente. A estrutura totalmente em aço inoxidável assegura uma longevidade excecional e resistência à corrosão, indispensável para o uso diário intensivo.

### Aplicações Profissionais

Este equipamento é perfeitamente adequado para uma vasta gama de estabelecimentos, desde restaurantes movimentados e cafés até cantinas, hotéis e áreas de catering. O seu design mural liberta espaço no chão, enquanto a funcionalidade de lavagem permite a preparação de alimentos e a higienização de utensílios num único local de trabalho. É uma adição valiosa para qualquer cozinha que exija altos padrões de higiene e um desempenho fiável, contribuindo para uma operação mais organizada e produtiva.

### Características Técnicas

| Característica               | Detalhe                           |
|------------------------------|-----------------------------------|
| Material da Superfície       | Aço inoxidável AISI 304 acetinado |
| Dimensões da Cuba            | 500x400x250mm (C x L x P)         |
| Material das Patas           | Tubo quadrado AISI 304, 40x40 mm  |
| Altura Regulável das Patas   | 850-900mm                         |
| Peto Posterior               | 100 mm                            |
| Frente e Costados da Bancada | 65 mm                             |
| Dimensões Totais (C x L x A) | 1000x600x850 mm                   |

| Característica | Detalhe    |
|----------------|------------|
| Peso Líquido   | 18,10 kg   |
| Fornecimento   | Desmontada |

## Perguntas Frequentes

### De que material é feita esta mesa de trabalho?

É fabricada inteiramente em aço inoxidável AISI 304 acetinado, um material conhecido pela sua elevada resistência à corrosão, durabilidade e facilidade de higienização, sendo ideal para ambientes de restauração.

### A cuba pode ser instalada noutro lado?

Não, a cuba de 500x400x250mm está soldada e posicionada especificamente no lado esquerdo da bancada, conforme o design do produto.

### Qual é a altura ajustável das patas?

As patas do tipo tubo quadrado, também em aço inoxidável AISI 304, são reguláveis em altura entre 850mm e 900mm, permitindo adaptar a bancada às necessidades do utilizador.

### É fácil montar o equipamento?

Sim, a mesa é fornecida desmontada para facilitar o transporte, mas a sua montagem é simples e pode ser realizada rapidamente seguindo as instruções incluídas.

### Que tipo de proteção oferece contra salpicos?

A bancada dispõe de um peto posterior de 100mm e frentes/costados de 65mm, o que ajuda a proteger as paredes e áreas adjacentes contra salpicos de água e alimentos durante o uso.