

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: 10/06/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Bancada Inox Mural com Porta de Correr 1800x600 mm

Informacoes do Produto

SKU:	CHWTW160180SD	Modelo:	WTW160180SD
Marca:	CLIMA	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	CLIMA
Modelo	WTW160180SD

Descricao Resumida

Bancada de trabalho em inox com porta de correr e prateleira intermédia, ideal para cozinhas profissionais. Dimensões: 1800x600x850 mm.

Descricao Completa

Bancada Inox Industrial — Principais Vantagens

Concebida para otimizar qualquer espaço profissional, esta bancada de trabalho mural em aço inoxidável é a solução ideal para cozinhas de restaurantes, pastelarias ou outros estabelecimentos de hotelaria. A sua robustez e design funcional, com portas de correr, garantem um ambiente de trabalho higiénico e eficiente, permitindo o armazenamento seguro de utensílios e ingredientes.

A superfície em aço inoxidável AISI 304, com acabamento acetinado, confere um aspeto moderno e facilita a limpeza, essencial em ambientes que exigem os mais altos padrões de higiene. A estrutura com patas reguláveis permite ajustá-la à altura desejada, proporcionando ergonomia e conforto à sua equipa, adaptando-se às necessidades específicas de cada utilizador.

Este equipamento versátil incorpora um estante intermédio e um completo sistema de fecho que assegura a organização e proteção dos itens guardados, otimizando o fluxo de trabalho e contribuindo para a eficiência operacional da sua cozinha.

Aplicações Profissionais

A versatilidade desta estação de trabalho neutra torna-a indispensável em diversos setores da restauração e hotelaria. É perfeita para chefs que buscam uma área de preparação ampla e de fácil manutenção, ou para pastelarias que necessitam de um espaço para manusear massas e ingredientes.

Em cozinhas industriais, serve como apoio fundamental para a organização e fluxo de trabalho, enquanto em laboratórios de alimentos ou áreas de processamento, a sua construção em inox garante a conformidade com as normas sanitárias mais rigorosas. A durabilidade e resistência do material asseguram uma longa vida útil, mesmo sob uso intensivo.

Características Técnicas

Largura:	1800 mm
Profundidade:	600 mm
Altura:	850-900 mm (ajustável)

Material da superfície:	Aço inoxidável AISI 304 satinado
Estrutura das patas:	Tubo quadrado AISI 304, 40x40mm, reguláveis
Portas:	Correr, 1 cara
Peto posterior:	100 mm
Peto frontal:	65 mm
Estante intermédio:	Sim

Perguntas Frequentes

Qual a durabilidade esperada desta bancada em uso intensivo?

Fabricada em aço inoxidável AISI 304, esta bancada foi concebida para suportar anos de uso intensivo em ambientes profissionais exigentes, mantendo a sua integridade e higiene com a manutenção adequada.

É possível ajustar a altura da bancada após a montagem?

Sim, as patas reguláveis permitem um ajuste de altura entre 850mm e 900mm, facilitando a adaptação a diferentes necessidades ergonómicas e tipos de pavimento.

Como se processa a montagem da bancada?

A bancada é fornecida desmontada para facilitar o transporte, mas a montagem é simples e intuitiva, com todas as peças necessárias incluídas para uma instalação rápida e eficiente.

Esta bancada pode ser utilizada em ambientes com alta humidade?

Graças à sua construção em aço inoxidável AISI 304, esta bancada é altamente resistente à corrosão e à humidade, tornando-a ideal para uso em cozinhas e lavadouros profissionais.

Que tipo de manutenção é recomendado para preservar a qualidade do aço inoxidável?

Recomenda-se a limpeza regular com produtos específicos para aço inoxidável, evitando abrasivos e esponjas metálicas, para manter o acabamento acetinado e a durabilidade do material.