

# 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 de Trabalho Inox com Cuba Central 1600x600 mm

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	CHWTW16016CB0	<b>Modelo:</b>	WTW16016CB0
<b>Marca:</b>	CLIMA	<b>EAN:</b>	N/D
		<b>Dimensões:</b>	500 x 400 x 250 cm

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	CLIMA
<b>Modelo</b>	WTW16016CB0

### Descricao Resumida

Bancada de trabalho essencial para restauração em aço inox AISI 304, com cuba central (500x400x250mm) e pés reguláveis.

## Descricao Completa

### Bancada de Lavagem – Principais Vantagens

Concebida para otimizar qualquer espaço de trabalho em cozinhas profissionais e setores de hotelaria, esta robusta superfície de trabalho alia funcionalidade e durabilidade. O seu design com cuba central facilita as tarefas de lavagem e preparação de alimentos, tornando-a numa peça indispensável para o dia a dia. A estabilidade é assegurada pelas pernas reguláveis, permitindo uma adaptação perfeita a diferentes alturas e pisos. Este mobiliário em aço inoxidável é a solução ideal para quem procura eficiência e higiene.

A superfície de trabalho em inox é fácil de limpar e manter, garantindo a conformidade com as normas sanitárias mais exigentes. A presença da cuba soldada, com dimensões generosas, oferece um ponto central para todas as operações de lavagem, desde utensílios a alimentos. É uma estrutura pensada para resistir ao ritmo intenso de uma cozinha industrial, proporcionando um ambiente de trabalho mais organizado e produtivo.

### Aplicações Profissionais

Este equipamento é primoroso para cozinhas de restaurantes, hotéis, cantinas e qualquer empreendimento do tipo profissional que necessite de uma área de preparação e limpeza fiável. A sua versatilidade permite que seja utilizada tanto como bancada de apoio, como estação principal de lavagem ou mesmo como parte de uma linha de produção. É adequado para estabelecimentos que valorizam a durabilidade, a facilidade de higienização e a otimização do espaço na gestão das suas operações diárias.

Integrar esta superfície de trabalho na sua cozinha profissional significa investir em eficácia e durabilidade. É a escolha adequada para chefes de cozinha e gestores que procuram soluções que impulsionem a produtividade da sua equipa e mantenham elevados padrões de higiene. A resistência do aço inoxidável garante uma longa vida útil, mesmo em face de utilização intensiva.

### Características Técnicas

<b>Tipo</b>	WTW16016CB0
<b>Material da Encimera</b>	Aço inoxidável AISI 304 satinado

<b>Dimensões da Cuba</b>	500x400x250 mm
<b>Material das Patas</b>	Tubo quadrado AISI 304, 40x40 mm
<b>Altura Regulável</b>	850-900 mm
<b>Peto Posterior</b>	100 mm
<b>Frente e Costados da Encimera</b>	65 mm
<b>Dimensões Totais (AxFxH)</b>	1600x600x850 mm

## Perguntas Frequentes

---

### 1. Qual o material de fabrico principal da bancada?

A bancada é fabricada em aço inoxidável AISI 304 satinado, um material de alta qualidade conhecido pela sua resistência à corrosão e facilidade de limpeza, ideal para ambientes profissionais.

### 2. As pernas da bancada são ajustáveis em altura?

Sim, as pernas do equipamento são em tubo quadrado de aço inoxidável AISI 304 e são reguláveis em altura, entre 850 mm e 900 mm, permitindo uma adaptação perfeita.

### 3. Quais as dimensões da cuba integrada na bancada?

A cuba soldada tem dimensões de 500 mm de comprimento por 400 mm de largura e 250 mm de profundidade, proporcionando espaço suficiente para diversas tarefas de lavagem.

### 4. A bancada é fornecida já montada ou desmontada?

As bancadas são fornecidas desmontadas, o que facilita o transporte e a instalação, sendo que a montagem é simples e rápida.

### 5. Esta bancada é indicada para que tipo de estabelecimento?

Este modelo é extremamente adequado para restaurantes, bares, hotéis, cantinas e qualquer cozinha industrial que exija uma solução durável, higiénica e eficiente para preparação e lavagem.