

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 com 2 Cubas Direitas 700mm Portas Deslizantes

Informacoes do Produto

SKU:	CHIS1716R20SD	Modelo:	IS1716R20SD
Marca:	CLIMA	EAN:	N/D
		Dimensões:	1600 x 700 x 850 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	CLIMA
Modelo	IS1716R20SD

Descricao Resumida

Bancada industrial em aço inoxidável de linha 700 com duas cubas à direita e portas de correr. Ideal para lavagem em cozinhas profissionais. Dimensões: 1600x700x850mm.

Descricao Completa

Bancada Inox — Principais Vantagens

Equipe a sua cozinha profissional com um lavadouro robusto e funcional. Esta mesa de trabalho concebida em aço inoxidável de alta qualidade oferece durabilidade excepcional e resistência à corrosão, indispensável para o ambiente de hotelaria e restauração. A sua configuração com duas cubas à direita proporciona uma estação de lavagem eficiente para a sua equipa, otimizando o fluxo de trabalho e garantindo a máxima higiene. As portas deslizantes integram-se discretamente, maximizando o espaço e mantendo os utensílios arrumados e protegidos.

Aplicações Profissionais

Uma bancada com pia como esta revela-se a solução ideal para uma vasta gama de estabelecimentos, desde restaurantes movimentados e bares de tapas até cozinhas industriais e refeitórios escolares. A sua profundidade de 700 mm adapta-se perfeitamente a diversas configurações de cozinha, proporcionando uma área de trabalho generosa e integrada para a preparação de alimentos, lavagem de loiça e higienização de equipamentos. Facilite as operações diárias e mantenha os seus padrões de limpeza com este elemento essencial.

Características Técnicas

Tipo de bancada	Com 2 cubas à direita
Material	Aço inoxidável
Fundo	700mm
Portas	Corrediças
Dimensões (CxPxA)	1600x700x850mm

Perguntas Frequentes

Para que tipo de estabelecimentos é mais indicada esta bancada?

Esta bancada é perfeita para cozinhas de restaurantes, bares, hotéis, refeitórios e qualquer espaço de restauração onde a eficiência e a higiene na lavagem sejam prioritárias. A sua construção robusta

adapta-se aos ritmos intensos da restauração profissional.

O aço inoxidável necessita de alguma manutenção particular?

O aço inoxidável é conhecido pela sua baixa manutenção. Recomenda-se a limpeza regular com produtos neutros e um pano macio para preservar o brilho e a resistência à corrosão, evitando produtos abrasivos que possam danificar a superfície.

As portas deslizantes ocupam menos espaço?

Sim, as portas deslizantes são ideais para otimizar o espaço em cozinhas com áreas limitadas, pois não requerem espaço adicional para abertura. Elas permitem um acesso fácil e rápido aos itens armazenados sem obstruções.

É possível integrar esta bancada em outras linhas de equipamentos de cozinha?

Com a sua profundidade padrão de 700mm e design neutro em aço inoxidável, esta bancada pode ser facilmente integrada em diversas configurações de cozinha profissional. É um elemento versátil que complementa outros equipamentos em inox.

Quais os principais benefícios de ter duas cubas?

Duas cubas permitem uma maior flexibilidade nas tarefas de lavagem, como pré-lavagem e lavagem final, ou a lavagem simultânea de diferentes tipos de loiça. Isto acelera o processo e mantém a organização na área de trabalho.