

# 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: 24/05/2026

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



Acesso rapido  
ao produto



## Bancada Inox Profissional com Duas Cubas e Portas Deslizantes 100x60cm

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	CHIS1610C20SD	<b>Modelo:</b>	IS1610C20SD
<b>Marca:</b>	CLIMA	<b>EAN:</b>	N/D
		<b>Dimensões:</b>	1000 x 600 x 850 cm

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	CLIMA
<b>Modelo</b>	IS1610C20SD

### Descricao Resumida

Bancada industrial em aço inoxidável com duas cubas e portas deslizantes, ideal para cozinhas profissionais que procuram eficiência e higiene.

## Descricao Completa

### Bancada Inox Dupla — Bancada Inox Profissional — Principais Vantagens

Equipe a sua cozinha industrial com uma bancada de aço inoxidável robusta e funcional, concebida para resistir ao ritmo acelerado dos ambientes profissionais. Este modelo, com duas cubas espaçosas e portas deslizantes, oferece uma solução completa para a lavagem e pré-preparação de alimentos e utensílios, proporcionando um espaço de trabalho higiénico e eficiente.

O design inteligente com portas de correr permite maximizar o espaço, tornando-a ideal para cozinhas de todos os tamanhos. A construção em aço inoxidável garante durabilidade excepcional e facilidade de limpeza, características essenciais para cumprir os mais elevados padrões de higiene e segurança alimentar.

As duas pias integradas facilitam o trabalho em fluxo, permitindo lavar e enxaguar simultaneamente, otimizando as tarefas diárias e melhorando a produtividade da sua equipa. É o equipamento perfeito para garantir uma operação fluída e organizada na área de lavagem.

### Aplicações Profissionais

Esta bancada lava-loiça é a escolha ideal para uma vasta gama de estabelecimentos, incluindo restaurantes, hotéis, cantinas, pastelarias e outras cozinhas profissionais que exigem um equipamento fiável e de alto desempenho. A sua versatilidade permite a utilização em áreas de preparação de alimentos, áreas de lavagem de loiça e até como estação de trabalho adicional.

Desde a lavagem de vegetais frescos até à limpeza de grandes panelas e tabuleiros, esta bancada adaptar-se-á perfeitamente às suas necessidades. Com o seu amplo espaço de trabalho, também pode servir como área de apoio para organização de utensílios ou para secagem ao ar de equipamentos lavados.

Independentemente do volume de trabalho, a sua estrutura em aço inoxidável assegura que este lavatório industrial mantém a sua integridade e aspeto profissional ao longo do tempo, representando um investimento duradouro para o seu negócio.

### Características Técnicas

<b>Tipo de Produto</b>	Bancada com Cuba Inox
------------------------	-----------------------

<b>Número de Cubas</b>	2
<b>Fundo</b>	600 mm
<b>Tipo de Portas</b>	Corrediças
<b>Dimensões (LPA)</b>	1000x600x850h mm
<b>Material</b>	Aço Inoxidável

## Perguntas Frequentes

---

### **Qual a manutenção necessária para esta bancada?**

A manutenção é simples, exigindo apenas a limpeza regular com produtos adequados para aço inoxidável. Evite produtos abrasivos para preservar o acabamento e a higiene do equipamento ao longo do tempo.

### **Esta bancada é adequada para todas as cozinhas profissionais?**

Sim, o seu design e dimensões tornam-na versátil para a maioria das cozinhas profissionais, desde pequenos cafés até grandes restaurantes. Verifique as dimensões para garantir que se encaixam no seu espaço disponível.

### **As portas deslizantes afetam a robustez da bancada?**

De forma alguma. As portas deslizantes são concebidas para serem duráveis e não comprometem a estabilidade ou a resistência da estrutura. Pelo contrário, adicionam funcionalidade e otimização do espaço.

### **Posso instalar esta bancada sem ajuda profissional?**

A instalação é relativamente simples, no entanto, é sempre recomendável a contratação de um profissional para garantir a montagem correta e segura, especialmente para ligação a sistemas de água e escoamento. Isso assegura o bom funcionamento e a longevidade do equipamento.

### **Qual a vantagem de ter duas cubas em vez de uma?**

A principal vantagem de ter duas cubas é a eficiência. Permite realizar tarefas de lavagem e enxaguamento em simultâneo, ou separar diferentes tipos de loiça, agilizando o trabalho e contribuindo para uma melhor organização do espaço de trabalho.