

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 com Cuba Lava-loiça Inox 1000x700mm Profissional

Informacoes do Produto

SKU:	CHIS1710R1000	Modelo:	IS1710R1000
Marca:	CLIMA	EAN:	N/D
		Dimensões:	1000 x 700 x 300 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	CLIMA
Modelo	IS1710R1000

Descricao Resumida

Bancada com cuba lava-loiça em aço inoxidável, 1000x700mm, ideal para cozinhas profissionais. Higiênica, robusta e fácil de limpar.

Descricao Completa

Bancada Lava-loiça Inox — Bancada Cuba Inox — Principais Vantagens

Esta bancada lava-loiça profissional, fabricada em aço inoxidável, é uma solução robusta e higiênica para qualquer cozinha industrial. A sua durabilidade garante uma longa vida útil, mesmo em ambientes de utilização intensiva, proporcionando uma área de trabalho e lavagem eficiente. O design com uma cuba profunda e escorredor no lado direito simplifica as operações diárias, desde a preparação de alimentos à lavagem de utensílios, tornando-a um elemento central para a organização e limpeza.

A superfície em aço inoxidável é fácil de limpar e resistente à corrosão, o que contribui para manter os mais altos padrões de higiene. Este tipo de estrutura, concebida para uso intensivo, destaca-se pela sua estabilidade e resistência, suportando as exigências de um ritmo de trabalho acelerado. A presença de uma prateleira inferior oferece um espaço adicional valioso para arrumação, permitindo otimizar o espaço da sua cozinha.

Aplicações Profissionais

Este equipamento é ideal para cozinhas de restaurantes, hotéis e estabelecimentos de restauração rápida que procuram soluções de lavagem e preparação de alimentos com elevada capacidade. A sua construção em aço inoxidável torna-o adequado para padarias, talhos e outras indústrias alimentares onde a higiene e a resistência são essenciais. É perfeito para criar uma estação de lavagem dedicada ou complementar uma linha de preparação já existente.

A sua adaptabilidade permite a integração em ambientes de cantinas, escolas e hospitais, onde são exigidos padrões rigorosos de limpeza e manutenção. Graças à sua profundidade de 700 mm, garante uma área de trabalho confortável e ergonómica, facilitando as tarefas do pessoal e melhorando a produtividade. A cuba espaçosa permite manusear grandes volumes de loiça, cubas e utensílios sem esforço.

Características Técnicas

Tipo de Produto	Bancada com Cuba Lava-loiça
Material	Aço Inoxidável

Número de Cubas	1
Posição da Cuba	Direita
Profundidade	700 mm
Dimensões (LxPxA)	1000x700x300h mm
Estrutura	Sem móvel (com pernas)

Perguntas Frequentes

Qual é a principal vantagem do aço inoxidável nesta bancada?

O aço inoxidável oferece alta resistência à corrosão, durabilidade e uma superfície que se limpa facilmente, ideal para ambientes que exigem higiene rigorosa. É um material robusto que suporta a utilização diária intensa sem deterioração.

A bancada inclui algum tipo de suporte ou móvel?

Não, este modelo é fornecido sem móvel, mas conta com uma estrutura de pernas ajustáveis que garantem a estabilidade em qualquer superfície. Permite a instalação flexível em diversos espaços de trabalho.

É possível integrar esta bancada em diferentes layouts de cozinha?

Sim, o seu design simples e as dimensões padronizadas facilitam a integração em qualquer configuração de cozinha profissional. É versátil e pode ser utilizada como unidade independente ou como parte de uma linha de trabalho.

Que tipo de manutenção é necessária para este equipamento?

A manutenção é minimalista, geralmente requerendo apenas a limpeza regular com produtos adequados para aço inoxidável. Evitar produtos abrasivos prolongará a vida útil e o aspeto do equipamento.

Esta bancada é adequada para uso em cozinhas de grande volume?

Absolutamente! A sua robustez e a profundidade de 700 mm tornam-na perfeita para cozinhas de grande volume, como as de hotéis ou hospitais, onde a eficiência e a durabilidade são fundamentais.