

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 1800x600x300 mm

Informacoes do Produto

SKU:	CHIS1618R2000	Modelo:	IS1618R2000
Marca:	CLIMA	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	CLIMA
Modelo	IS1618R2000

Descricao Resumida

Bancada de lavagem em aço inox com duas cubas direitas e grande superfície de trabalho (1800x600 mm). Ideal para cozinhas profissionais.

Descricao Completa

bancada inox 2 cubas — Bancada Inox — Principais Vantagens

Concebida para otimizar o fluxo de trabalho e assegurar a máxima higiene em qualquer cozinha profissional, esta bancada de lavagem incorpora duas cubas generosas, posicionadas à direita, facilitando a separação e lavagem eficiente de loiça e utensílios. A sua construção robusta em aço inoxidável confere-lhe durabilidade excepcional e resistência à corrosão, elementos cruciais em ambientes de restauração e hotelaria.

Com um design funcional sem móvel base, esta solução propicia uma limpeza mais fácil e um espaço de trabalho mais versátil, adaptando-se perfeitamente a diferentes configurações de cozinha. A ausência de armários inferiores maximiza o acesso para manutenção e desinfecção, garantindo a conformidade com as normas sanitárias mais exigentes. A superfície lisa e não porosa do aço facilita a remoção de sujidade e resíduos, mantendo um ambiente de trabalho impecável.

Aplicações Profissionais

Este lavadouro de duas pias de elevado desempenho é ideal para cozinhas de restaurantes, cafés, bares, cantinas e unidades hoteleiras que necessitam de uma estação de lavagem industrial fiável e de grandes dimensões. A sua configuração é particularmente benéfica para operações com elevado volume de loiça, permitindo uma organização eficiente entre lavagem e enxaguamento. Serve também como uma excelente superfície de apoio e preparação ao lado de máquinas de lavar loiça automáticas.

A resistência e as características higiénicas deste equipamento tornam-no adequado para diversos setores, incluindo a preparação de alimentos, o armazenamento temporário de utensílios molhados e a estação de pré-lavagem em operações de catering. O seu lava-mãos robusto e a bancada adjacente proporcionam um espaço multifuncional que otimiza a produtividade das suas equipas.

Características Técnicas

Largura	1800 mm
Profundidade	600 mm

Altura	300 mm (cuba)
Material	Aço Inoxidável
Cubas	2, à direita
Móvel	Sem móvel base

Perguntas Frequentes

1. Esta bancada de lavagem exige montagem complexa?

O produto é fornecido sem o móvel base, o que simplifica a sua instalação. Contudo, é recomendável que a montagem e ligação à rede de água e esgotos sejam realizadas por um profissional qualificado.

2. Qual a durabilidade esperada do aço inoxidável nesta bancada?

O aço inoxidável é conhecido pela sua excepcional resistência à corrosão e à maioria dos produtos químicos, garantindo uma longa vida útil mesmo sob uso intensivo em cozinhas comerciais. Uma manutenção regular e limpeza adequada preservarão o seu aspeto e funcionalidade.

3. É possível reverter a posição das cubas (esquerda/direita)?

A configuração das cubas é fixa no lado direito, conforme o modelo específico. Não é possível alterar a posição das cubas sem modificar significativamente a estrutura do lavadouro.

4. Este modelo inclui furação para torneira ou outros acessórios?

Este modelo standard pode não incluir furações pré-definidas para torneiras. Recomenda-se verificar as especificações detalhadas ou contactar o nosso apoio ao cliente para determinar as opções de compatibilidade e instalação de torneiras e acessórios.

5. Esta bancada é adequada para cozinhas com espaço limitado?

Com 1800 mm de largura, esta bancada é um equipamento de dimensão considerável. Embora otimize o espaço de lavagem com as suas duas cubas, é importante medir o espaço disponível na sua cozinha para garantir um encaixe adequado e um fluxo de trabalho eficiente.