

# 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: 13/06/2026

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



Acesso rapido  
ao produto



## Bancada Inox Mural Portas e Cuba Central 1800x700mm

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	CHWTW17018CBSD	<b>Modelo:</b>	WTW17018CBSD
<b>Marca:</b>	CLIMA	<b>EAN:</b>	N/D

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	CLIMA
<b>Modelo</b>	WTW17018CBSD

### Descricao Resumida

Bancada mural em inox AISI 304, com cuba central, portas e 3 gavetas. Ideal para preparação e lavagem em cozinhas profissionais. Altura regulável.

## Descricao Completa

### Bancada Inox Cuba — Bancada Inox com Portas — Principais Vantagens

Esta superfície de trabalho em aço inoxidável é a solução ideal para cozinhas profissionais e casas de banho industriais, oferecendo robustez e funcionalidade. Equipada com portas práticas, proporciona um espaço de armazenamento considerável, ajudando a manter a organização e a higiene no ambiente de trabalho. A estrutura de fabrico garante uma longa durabilidade, mesmo em condições de utilização intensa.

Concebida para otimizar o fluxo de trabalho, esta bancada integra uma cuba central, facilitando as tarefas de lavagem e preparação. A sua composição em aço inoxidável AISI 304 acetinado e as patas ajustáveis conferem-lhe uma adaptabilidade superior, permitindo nivelar a superfície conforme as necessidades específicas do local. É um equipamento essencial para qualquer negócio que preze pela eficiência e pela manutenção de padrões de limpeza elevados.

### Aplicações Profissionais

Este mobiliário de inox é perfeito para uma vasta gama de estabelecimentos no setor da restauração e hotelaria, incluindo restaurantes movimentados, cantinas escolares, bares e cafeterias de grande volume, e cozinhas de hotel. A sua construção pensada para fixação mural maximiza o espaço disponível, tornando-a particularmente útil em ambientes onde a otimização da área é crucial. Facilita tanto a preparação de alimentos quanto as operações de limpeza da loiça e utensílios.

Com um design que facilita a rotina de trabalho diária, a mesa é adequada para áreas de pré-preparação em talhos, peixarias ou pastelarias, onde a higiene é inegociável. A inclusão de um módulo com três gavetas garante que utensílios e pequenos equipamentos estejam sempre à mão, agilizando todo o processo e contribuindo para um ambiente laboral mais produtivo e organizado.

### Características Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões (LxPxA)	1800x700x850 mm
Material da Superfície	Aço inoxidável AISI 304 satinado

Característica	Detalhe
Construção	Entregue montada
Tipo de Portas	Com portas
Cuba	Central
Gavetas	Módulo com 3 gavetas incluído
Fechamento	Completamente fechada
Patas	Tubo quadrado AISI 304, 40x40mm
Altura Regulável das Patas	850-900 mm
Peto Posterior	100 mm
Frente e Costados da Bancada	65 mm

## Perguntas Frequentes

---

### **Para que se destina esta bancada de trabalho?**

Esta bancada está concebida para uso intensivo em cozinhas profissionais, restaurantes, bares e estabelecimentos de restauração, oferecendo uma superfície de trabalho robusta e higiénica com arrumação integrada.

### **Qual o tipo de aço inoxidável utilizado e quais as suas vantagens?**

É fabricada em aço inoxidável AISI 304 acetinado, conhecido pela sua elevada resistência à corrosão, durabilidade e facilidade de limpeza, características essenciais para ambientes alimentares.

### **É possível ajustar a altura da bancada?**

Sim, as patas em tubo quadrado de 40x40mm são reguláveis, permitindo ajustar a altura da mesa entre 850mm e 900mm para uma ergonomia perfeita.

### **A bancada inclui algum tipo de armazenamento?**

Sim, inclui um módulo com três gavetas e portas que cobrem toda a estrutura, proporcionando um espaço de armazenamento fechado e organizado para utensílios e equipamentos.

### **Quais os principais cuidados de manutenção desta bancada?**

Para prolongar a vida útil e manter as suas características, recomenda-se a limpeza regular com produtos neutros específicos para aço inoxidável, evitando abrasivos que possam danificar a superfície.