

# 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



Hotelequip.pt

## Bancada Trabalho Inox Mural com Cuba Esquerda 1000x700mm

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	CHWTW17010LBSD	<b>Modelo:</b>	WTW17010LBSD
<b>Marca:</b>	CLIMA	<b>EAN:</b>	N/D

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	CLIMA
<b>Modelo</b>	WTW17010LBSD

### Descricao Resumida

Bancada de trabalho mural em aço inoxidável AISI 304, com cuba à esquerda e 3 gavetas. Medidas: 1000x700x850mm. Ideal para cozinhas profissionais.

## Descricao Completa

### Bancada Trabalho Inox — Principais Vantagens

No coração de qualquer cozinha industrial, a eficiência e a higiene são cruciais. Esta mesa de trabalho em aço inoxidável, concebida para instalação mural, oferece uma solução robusta e versátil para espaços profissionais. A sua construção durável em AISI 304 garante longevidade e facilidade de limpeza, fundamentais para a manutenção dos mais altos padrões sanitários. Pensando na funcionalidade, integra um módulo com três gavetas que lhe permite organizar e manusear os seus utensílios com praticidade, transformando o seu dia a dia.

A presença de uma cuba integrada no lado esquerdo eleva a utilidade deste equipamento, permitindo atividades de lavagem e preparação de alimentos no mesmo local, otimizando o fluxo de trabalho. As suas pernas ajustáveis adaptam-se perfeitamente a diferentes alturas, proporcionando ergonomia e conforto à sua equipa. O acabamento acetinado do tampo confere um visual profissional e é resistente à corrosão, mantendo a estética da sua cozinha impecável ao longo do tempo.

### Aplicações Profissionais

Unindo durabilidade e um design inteligente, este lavadouro profissional é ideal para uma vasta gama de estabelecimentos, desde restaurantes e pastelarias a hotéis e refeitórios. A sua configuração mural é particularmente vantajosa para maximizar o espaço em cozinhas com pouca área útil, proporcionando uma superfície de trabalho sólida e uma cuba funcional sem comprometer a circulação. É uma mais-valia incontornável para as tarefas diárias de preparação de alimentos, lavagem de utensílios e organização.

A versatilidade deste equipamento permite que seja utilizado em áreas de pré-preparação de legumes e carnes, como estação de lavagem de pequenos utensílios ou até mesmo como apoio em linhas de montagem de pratos. A inclusão das gavetas contribui para um ambiente de trabalho mais arrumado e produtivo, facilitando o acesso rápido a ferramentas e consumíveis. Investa num equipamento que oferece resistência e adaptabilidade, elementos chave para a eficiência na restauração.

### Características Técnicas

<b>Material do Tampo</b>	Aço Inoxidável AISI 304 acetinado
<b>Construção</b>	Montada de fábrica
<b>Módulo Integrado</b>	3 gavetas
<b>Estrutura</b>	Completamente fechada
<b>Material das Pernas</b>	Tubo quadrado AISI 304, 40x40mm
<b>Pernas Reguláveis</b>	Sim (entre 850-900mm)
<b>Peto Posterior</b>	100mm
<b>Dimensões do Tampo (frente e costados)</b>	65mm
<b>Dimensões (LxPxA)</b>	1000x700x850mm
<b>Cuba</b>	Sim, integrada no lado esquerdo

## Perguntas Frequentes

---

### **Para que tipo de estabelecimentos esta bancada é mais adequada?**

Esta bancada de trabalho é ideal para cozinhas profissionais de restaurantes, hotelaria, pastelarias, e estabelecimentos de restauração rápida que necessitam de um equipamento robusto e higiênico com capacidade de lavagem integrada. A sua versatilidade e durabilidade em aço inoxidável tornam-na apta a suportar o ritmo intenso do setor, sendo uma excelente adição a diversas áreas de preparação de alimentos.

### **O material em aço inoxidável AISI 304 é resistente à corrosão?**

Sim, o aço inoxidável AISI 304 é amplamente reconhecido pela sua excelente resistência à corrosão, à oxidação e à formação de manchas, características essenciais em ambientes de cozinha profissional onde a humidade e a exposição a diversos agentes químicos são constantes. Além disso, é um material de fácil limpeza, garantindo os mais elevados padrões de higiene e segurança alimentar necessários no seu negócio.

### **As pernas são ajustáveis em altura?**

Sim, as pernas desta bancada são reguláveis, permitindo ajustar a altura do equipamento entre 850mm e 900mm. Esta funcionalidade é crucial para adaptar o equipamento à ergonomia da sua equipa, evitando posturas inadequadas e promovendo um ambiente de trabalho mais confortável e produtivo, o que se traduz em melhor eficiência e bem-estar no dia a dia da sua cozinha.

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

Sim, a bancada inclui um módulo com três gavetas, cuidadosamente integrado na sua estrutura. Estas gavetas são perfeitas para guardar e organizar utensílios, ferramentas ou ingredientes secos, mantendo o seu espaço de trabalho arrumado e otimizado. A organização é um fator chave para

agilizar as operações diárias, facilitando o acesso a tudo o que precisa, quando precisa.

**É possível adquirir esta bancada com a cuba do lado direito ou noutras dimensões?**

Este modelo específico é fornecido com a cuba no lado esquerdo e tem as dimensões de 1000x700mm. Disponibilizamos uma vasta gama de bancadas de trabalho e lavadouros com diferentes configurações e medidas para satisfazer as suas necessidades específicas. Consulte o nosso catálogo online ou contacte-nos para explorar outras opções disponíveis e encontrar a solução perfeita para o seu espaço.