

# 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 de Trabalho Inox Mural com Cuba Direita 2400x700 mm

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	CHWTW17024RBSD	<b>Modelo:</b>	WTW17024RBSD
<b>Marca:</b>	CLIMA	<b>EAN:</b>	N/D

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	CLIMA
<b>Modelo</b>	WTW17024RBSD

### Descricao Resumida

Bancada de trabalho mural em aço inoxidável AISI 304 com cuba à direita e 3 gavetas. Robustez e higiene para cozinhas profissionais. Comprimento 2.4m.

## Descricao Completa

### Bancada de Trabalho Inox – Principais Vantagens

Idealizada para dar resposta às exigências de cozinhas industriais e espaços de restauração, esta mesa de preparação com cuba maximiza a eficiência e higiene. A sua configuração mural otimiza o espaço de trabalho, fundamental em ambientes com áreas limitadas. A construção integral em aço inoxidável AISI 304 garante durabilidade superior e facilidade na manutenção, elementos cruciais para a longevidade do equipamento e conformidade com as normas sanitárias.

Incorpora um módulo de três gavetas que eleva a funcionalidade, permitindo manter os utensílios e ingredientes essenciais sempre à mão e organizados. Os pés ajustáveis asseguram a estabilidade em qualquer tipo de pavimento, adaptando-se perfeitamente às especificidades de cada local. Esta solução robusta e versátil é um investimento inteligente para qualquer estabelecimento que preze pela qualidade e organização no seu ambiente de trabalho.

### Aplicações Profissionais

Esta superfície de trabalho em aço inoxidável é perfeitamente adequada para uma vasta gama de aplicações em cozinhas profissionais, incluindo restaurantes, hotéis, cafetarias e serviços de catering. O seu design com cuba à direita facilita operações de lavagem e preparação de alimentos em simultâneo, agilizando o fluxo de trabalho. A resistência do material à corrosão e às altas temperaturas torna-o indispensável para manuseamento de alimentos, corte de legumes ou preparação de carne e peixe, garantindo um ambiente de trabalho seguro e esterilizado.

A presença de gavetas é uma mais-valia para a organização de talheres, panos de cozinha ou pequenos equipamentos, contribuindo para um espaço de trabalho mais limpo e operacional. A altura regulável dos pés permite que o equipamento seja adaptado às necessidades ergonómicas da sua equipa, prevenindo o desconforto e aumentando a produtividade durante longas jornadas de trabalho.

### Características Técnicas

<b>Tipo de Construção</b>	Mesa fornecida montada
<b>Material da Bancada</b>	Aço inoxidável AISI 304 acetinado

<b>Módulo Incluído</b>	3 gavetas
<b>Estrutura</b>	Completamente fechada
<b>Pés</b>	Tubo quadrado AISI 304, 40x40mm
<b>Altura dos Pés</b>	Regulável entre 850-900mm
<b>Peto Posterior</b>	100mm
<b>Frente e Costados da Bancada</b>	65mm
<b>Dimensões (LxPxA)</b>	2400x700x850 mm

## Perguntas Frequentes

---

### 1. Esta bancada de preparação é adequada para que tipo de estabelecimentos?

É ideal para uma ampla variedade de estabelecimentos profissionais, incluindo restaurantes, hotéis, cantinas e cafés, onde a higiene e a durabilidade são prioritárias.

### 2. O que significa "pés reguláveis" e quais as vantagens?

Os pés reguláveis permitem ajustar a altura da mesa entre 850-900 mm. Esta característica é crucial para adaptar a bancada a diferentes superfícies e garantir uma postura de trabalho ergonómica para os utilizadores, aumentando o conforto e a produtividade.

### 3. É possível personalizar a bancada com a cuba do lado esquerdo?

Esta bancada específica vem com a cuba integrada do lado direito. Para outras configurações, por favor consulte as opções disponíveis no nosso catálogo ou contacte a nossa equipa de vendas para soluções personalizadas.

### 4. Qual o benefício do aço inoxidável AISI 304?

O aço inoxidável AISI 304 é altamente resistente à corrosão, oxidação e manchas, sendo fácil de limpar e higienizar. É o material padrão em cozinhas profissionais, pois cumpre as mais rigorosas normas de segurança alimentar e garante uma longa vida útil ao equipamento.

### 5. A mesa requer montagem ou é fornecida pronta a usar?

Este equipamento é fornecido completamente montado, o que convenientemente elimina a necessidade de tempo e esforço adicionais para a sua instalação. Basta posicioná-lo no local desejado e estará pronto para ser utilizado.