

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 características podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.



Acesso rapido
ao produto



Mesa Bancada Mural Inox com Cuba, Gavetas e Portas 140x60 cm

Informacoes do Produto

SKU:	CHWTW16014LBSDDR	Modelo:	WTW16014LBSDDR
Marca:	CLIMA	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	CLIMA
Modelo	WTW16014LBSDDR

Descricao Resumida

Mesa bancada mural em aço inoxidável AISI 304 com cuba à esquerda, 3 gavetas e portas. Patas reguláveis para máxima higiene e durabilidade.

Descricao Completa

Bancada Mural Inox — Principais Vantagens

Equipe a sua cozinha profissional com esta robusta mesa de serviço em aço inoxidável, concebida para oferecer a máxima funcionalidade e durabilidade. Com a sua construção integral em aço inoxidável AISI 304, esta bancada de trabalho é a solução ideal para ambientes que exigem os mais altos padrões de higiene e resistência. A inclusão de uma cuba de lavagem à esquerda e um módulo com três gavetas, juntamente com portas para arrumação discreta, otimiza o espaço e a eficiência operacional. Asas patas reguláveis, por sua vez, garantem uma adaptação perfeita a qualquer tipo de piso e necessidade de altura.

Este mobiliário de cozinha robusto é entregue montado, simplificando a sua instalação e permitindo uma utilização imediata. A superfície de trabalho em aço inoxidável facilita a limpeza e manutenção, tornando-a perfeita para a preparação de alimentos e outras tarefas diárias. Além disso, o bordo posterior de 100 mm e os frontais e laterais de 65 mm ajudam a conter derrames e a proteger as paredes, mantendo o seu espaço de trabalho impecável.

Aplicações Profissionais

Esta mesa de trabalho profissional é uma adição valiosa para qualquer cozinha industrial, restaurante, cafetaria ou hotel. A sua configuração com cuba, gavetas e portas é ideal para espaços que necessitam de uma estação de trabalho multifuncional – desde a preparação de alimentos ao apoio na lavagem de loiça. O design mural permite um aproveitamento inteligente do espaço, otimizando o fluxo de trabalho e contribuindo para uma cozinha mais organizada e eficiente. É igualmente uma excelente escolha para laboratórios ou áreas de serviço onde a higiene e a durabilidade são fundamentais.

Características Técnicas

Material da Bancada	Aço inoxidável AISI 304 acetinado
Estrutura das Patas	Tubo quadrado AISI 304, 40x40mm
Patas Reguláveis	Sim, entre 850-900 mm

Tipo de Instalação	Mural
Cuba	Sim, à esquerda
Gavetas	Módulo com 3 gavetas
Tipo de Fecho	Com portas, completamente fechada
Dimensões (CxLxA)	1400x600x850 mm
Peto posterior	100 mm
Frente e Costados da Bancada	65 mm

Perguntas Frequentes

Qual a durabilidade deste tipo de bancada em ambiente profissional?

Graças à construção em aço inoxidável AISI 304, esta bancada oferece excelente resistência à corrosão e impacto, garantindo uma longa vida útil mesmo sob uso intensivo em cozinhas profissionais. É um investimento duradouro para o seu negócio.

Posso ajustar a altura da bancada após a instalação?

Sim, as patas em tubo quadrado AISI 304 são reguláveis, permitindo ajustar a altura da bancada entre 850 e 900 mm. Esta flexibilidade é crucial para se adaptar a diferentes operadores e necessidades ergonómicas.

A cuba de lavagem está incluída ou é um acessório à parte?

A cuba de lavagem está integrada no design da bancada, localizada no lado esquerdo. Esta funcionalidade oferece uma solução completa para preparação e lavagem num único equipamento.

Como é feita a limpeza e manutenção do aço inoxidável acetinado?

O aço inoxidável acetinado é muito fácil de limpar. Recomenda-se a utilização de água morna com detergente neutro e um pano macio. Evite produtos abrasivos para manter a sua aparência e higiene.

Esta mesa de apoio pode ser usada para tarefas de corte e preparação de alimentos?

Sim, a superfície robusta e higiénica em aço inoxidável AISI 304 é perfeitamente adequada para todas as fases de preparação de alimentos, incluindo corte. É um equipamento versátil para as mais diversas operações na cozinha.