

# 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



## Bancada Inox Mural com Portas e Cuba Esquerda

### Informacoes do Produto

|               |                |                |              |
|---------------|----------------|----------------|--------------|
| <b>SKU:</b>   | CHWTW16026LBSD | <b>Modelo:</b> | WTW16026LBSD |
| <b>Marca:</b> | CLIMA          | <b>EAN:</b>    | N/D          |

### Imagens do Produto



### Especificacoes

|               |              |
|---------------|--------------|
| <b>Marca</b>  | CLIMA        |
| <b>Modelo</b> | WTW16026LBSD |

### Descricao Resumida

Bancada mural em aço inox 304 com cuba à esquerda, portas, 3 gavetas e pés ajustáveis. Ideal para cozinhas profissionais de hotelaria e restauração.

## Descricao Completa

### Bancada Profissional – Principais Vantagens

Equipe a sua cozinha profissional com esta robusta mesa de trabalho em aço inoxidável, concebida para resistir ao uso intensivo diário. A sua superfície de trabalho ampla e cuba integrada na esquerda otimizam o espaço e a eficiência, tornando-a ideal para as mais diversas tarefas de preparação e lavagem. A construção integralmente fechada e os pés ajustáveis asseguram estabilidade e um ambiente de trabalho higiénico.

### Aplicações Profissionais

Esta superfície de preparação é uma solução excelente para uma vasta gama de estabelecimentos, desde restaurantes movimentados e unidades hoteleiras até snack-bares e serviços de catering. A inclusão de uma cuba facilita as operações de limpeza e desinfeção de utensílios e alimentos, enquanto as portas garantem um armazenamento seguro e discreto de equipamentos ou produtos, mantendo a organização da cozinha. É uma peça indispensável para profissionais que procuram durabilidade e funcionalidade.

### Características Técnicas

|                                   |   |
|-----------------------------------|---|
| <b>Dimensões (LxPxA)</b>          | 2600x600x850 mm   |
| <b>Material</b>                   | Aço Inoxidável AISI 304 acetinado                             |
| <b>Pés</b>                        | Tubo quadrado AISI 304, 40x40mm (reguláveis entre 850-900 mm) |
| <b>Peto posterior</b>             | 100 mm  |
| <b>Aba frontal e laterais</b>     | 65 mm   |
| <b>Módulo</b>                     | 3 gavetas   |
| <b>Características Adicionais</b> | Fornecido montado, completamente fechada, cuba à esquerda     |

### Perguntas Frequentes

**Para que tipos de cozinhas profissionais esta bancada é mais indicada?**

É perfeita para cozinhas de restaurantes, hotéis e estabelecimentos de restauração rápida que necessitam de uma área de trabalho robusta com capacidades de lavagem e armazenamento.

**Qual é a vantagem da construção em aço inoxidável AISI 304?**

O aço inoxidável AISI 304 oferece excelente resistência à corrosão, durabilidade e é fácil de limpar, garantindo a higiene necessária em ambientes alimentares.

**Posso ajustar a altura da bancada?**

Sim, os pés reguláveis em tubo quadrado de AISI 304 permitem ajustar a altura de trabalho entre 850 mm e 900 mm para maior ergonomia.

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

Sim, esta mesa vem com um módulo de 3 gavetas e é completamente fechada, proporcionando um espaço de armazenamento seguro e organizado.

**Qual a importância do peto posterior e das abas frontais?**

O peto posterior de 100 mm e as abas frontais de 65 mm protegem as paredes e o pavimento contra salpicos e derrames, contribuindo para a manutenção da limpeza do local.