

# 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: 10/06/2026

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



Acesso rapido  
ao produto



## Bancada Inox Mural com Cuba e Pés Reguláveis 2800x700mm

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	CHWTW17028RB0	<b>Modelo:</b>	WTW17028RB0
<b>Marca:</b>	CLIMA	<b>EAN:</b>	N/D
		<b>Dimensões:</b>	2800 x 700 x 850 cm

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	CLIMA
<b>Modelo</b>	WTW17028RB0

### Descricao Resumida

Bancada industrial em aço inoxidável AISI 304, mural, com cuba soldada à direita (500x400x250mm) e pés ajustáveis. Ideal para cozinhas profissionais, 2800x700mm.

## Descricao Completa

### Bancada Inox com Cuba – Principais Vantagens

Concebida para otimizar o seu espaço de trabalho, esta robusta bancada em aço inoxidável é a solução ideal para cozinhas profissionais e estabelecimentos de hotelaria. Equipada com uma cuba soldada e pés reguláveis, proporciona uma estação de trabalho versátil e higiénica para uma variedade de tarefas, desde a preparação de alimentos à lavagem de utensílios. A sua construção durável em aço AISI 304 garante longevidade e facilidade de limpeza, essencial em qualquer ambiente de restauração.

A superfície de trabalho mural maximiza o aproveitamento do espaço, permitindo a integração perfeita com outras zonas da cozinha. O design funcional inclui um resguardo posterior e abas laterais, que evitam salpicos e mantêm o ambiente de trabalho mais limpo e organizado. A adaptabilidade da altura dos pés permite um ajuste preciso às necessidades ergonómicas da sua equipa, aumentando o conforto e a eficiência durante o serviço prolongado.

### Aplicações Profissionais

Este equipamento polivalente é indispensável em qualquer cozinha industrial, permitindo a separação de áreas de lavagem e preparação. É perfeita para restaurantes que necessitam de uma área dedicada à higiene dos alimentos ou à lavagem de loiça. Bares e pastelarias beneficiarão da sua robustez e facilidade de manutenção para assegurar os mais altos padrões de higiene e funcionalidade.

Em hotéis e espaços de catering, o módulo neutro revela-se um aliado valioso, adaptando-se a diversas funções, desde o apoio na linha de confeção até à organização de utensílios e ingredientes. A sua versatilidade torna-a adequada para talhos, peixarias e outras indústrias alimentares que exigem superfícies resistentes e fáceis de desinfetar.

### Características Técnicas

<b>Dimensões (LxPxA)</b>	2800x700x850/900 mm
<b>Material da Bancada</b>	Aço inoxidável AISI 304 satinado
<b>Dimensões da Cuba</b>	500x400x250 mm

<b>Localização da Cuba</b>	Direita
<b>Pernas</b>	Tubo quadrado AISI 304, 40x40 mm
<b>Pés</b>	Reguláveis (850-900 mm)
<b>Resguardo Posterior</b>	100 mm
<b>Abas Frontal/Laterais</b>	65 mm
<b>Estado de Fornecimento</b>	Desmontado

## Perguntas Frequentes

---

### **Qual a principal vantagem desta bancada em relação a outros modelos?**

Esta bancada destaca-se pela sua construção robusta em aço inoxidável AISI 304, que garante durabilidade e resistência à corrosão, ideal para ambientes profissionais exigentes. A cuba soldada e os pés reguláveis oferecem máxima funcionalidade e adaptabilidade ao espaço.

### **É fácil de montar e instalar?**

Sim, a bancada é fornecida desmontada para facilitar o transporte e a entrada em espaços mais pequenos. O processo de montagem é simples e intuitivo, permitindo uma instalação rápida e eficiente na sua cozinha.

### **Posso ajustar a altura da bancada?**

Sim, os pés em tubo quadrado de aço AISI 304 são reguláveis, permitindo ajustar a altura da bancada entre 850 mm e 900 mm, o que garante uma ergonomia perfeita para diferentes utilizadores e tarefas.

### **Para que tipo de espaços esta bancada é mais indicada?**

Esta bancada é ideal para cozinhas profissionais, restaurantes, hotéis, cafetarias e bares que necessitem de uma zona de preparação multifuncional e de fácil limpeza, com uma área dedicada à lavagem de utensílios.

### **Como garantir a manutenção e higiene adequada do aço inoxidável?**

A manutenção é bastante simples; utilize produtos de limpeza específicos para aço inoxidável e um pano macio para evitar riscos. Uma limpeza regular com detergentes neutros e secagem evita o acúmulo de sujidade e mantém o brilho do equipamento.