

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 de Trabalho Inox Mural com Cuba Esquerda 260x60cm

Informacoes do Produto

SKU:	CHWTW16026LB1	Modelo:	WTW16026LB1
Marca:	CLIMA	EAN:	N/D
		Dimensões:	2600 x 600 x 850 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	CLIMA
Modelo	WTW16026LB1

Descricao Resumida

Bancada de trabalho mural em aço inoxidável AISI 304 com cuba esquerda.
Dimensões: 2600x600x850/900h mm. Ideal para cozinhas profissionais.

Descricao Completa

Bancada de Trabalho com Cuba — Principais Vantagens

Concebida para otimizar fluxos de trabalho em cozinhas profissionais, esta robusta bancada de trabalho mural em aço inoxidável oferece uma solução completa para preparação e lavagem. A sua construção em inox garante durabilidade e facilidade de limpeza, enquanto a cuba integrada no lado esquerdo agiliza tarefas de pré-lavagem e higienização. É a escolha ideal para estabelecimentos que procuram maximizar a eficiência e a higiene.

Este equipamento polivalente é um investimento inteligente para qualquer negócio do setor alimentar, desde restaurantes a cafetarias. A inclusão de uma cuba soldada permite um aproveitamento eficaz do espaço, combinando as funcionalidades de uma superfície de trabalho com as de um posto de lavagem. As suas pernas reguláveis adaptam-se a diversas alturas, proporcionando conforto ergonómico à sua equipa.

A superfície lisa, em aço inoxidável acetinado, é não só resistente à corrosão e ao desgaste diário, mas também cumpre os mais rigorosos padrões de higiene alimentar. Esta mesa de trabalho foi desenhada para resistir às exigências de um ambiente profissional, garantindo uma longa vida útil. A prateleira inferior oferece armazenamento adicional acessível, mantendo o espaço de trabalho organizado e eficiente.

Aplicações Profissionais

Esta bancada é perfeita para uma vasta gama de aplicações em cozinhas comerciais, cantinas, pastelarias, e unidades de restauração rápida. A sua configuração permite utilizá-la como estação de preparação de alimentos, área de apoio para equipamentos de confeção ou como posto de lavagem auxiliar. A durabilidade do aço inox AISI 304 garante que este equipamento irá suportar anos de uso intensivo sem perder a sua funcionalidade ou aspeto.

Ideal para operações que necessitam de um ponto de lavagem prático e eficiente, a cuba à esquerda facilita a organização do espaço e otimiza o fluxo de trabalho. A versatilidade desta bancada torna-a uma adição valiosa para qualquer cozinha profissional que valorize a eficiência, a higiene e a longevidade dos seus equipamentos. Melhore as suas operações diárias com uma solução prática e ergonómica.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Modelo	WTW16026LB1
Dimensões (CxPxA)	2600x600x850 mm
Material da Superfície	Aço inoxidável AISI 304 acetinado
Dimensões da Cuba	500x400x250 mm
Posicionamento da Cuba	Esquerda
Pernas	Tubo quadrado AISI 304, 40x40 mm
Ajuste de Altura	850-900 mm (reguláveis)
Proteção Traseira (Peto)	100 mm
Espessura do Tampo (Frente e Lados)	65 mm
Montagem	Fornecida desmontada

Perguntas Frequentes

Para que tipo de espaços esta bancada é mais adequada?

Esta bancada é ideal para cozinhas de restaurantes, cafés, hotéis e outras operações de restauração que necessitem de uma superfície de trabalho robusta e um ponto de lavagem integrado para otimizar as suas operações diárias.

Onde deve ser instalada a cuba lateral?

A cuba, sendo especificamente posicionada no lado esquerdo, deve ser instalada em locais onde este lado ofereça maior conveniência e ergonomia para as tarefas de lavagem e drenagem, garantindo um fluxo de trabalho eficiente.

A montagem da bancada é complicada?

As bancadas são fornecidas desmontadas para facilitar o transporte. No entanto, o processo de montagem é intuitivo, geralmente não exigindo ferramentas especializadas e pode ser realizado pela própria equipa.

Qual a vantagem do aço inoxidável AISI 304?

O aço inoxidável AISI 304 é altamente resistente à corrosão, durável e fácil de limpar, características cruciais para manter os mais elevados padrões de higiene em ambientes de preparação alimentar. Este material garante uma longa vida útil ao equipamento.

As pernas reguláveis oferecem alguma vantagem específica?

Sim, as pernas reguláveis permitem ajustar a altura da bancada entre 850 mm e 900 mm. Esta flexibilidade assegura que o equipamento pode ser adaptado à altura ideal para os utilizadores,

promovendo uma postura ergon3mica e reduzindo a fadiga durante longas horas de trabalho.