

# 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 1000x700mm

### Informacoes do Produto

|               |               |                   |                     |
|---------------|---------------|-------------------|---------------------|
| <b>SKU:</b>   | CHWTW17010RB0 | <b>Modelo:</b>    | WTW17010RB0         |
| <b>Marca:</b> | CLIMA         | <b>EAN:</b>       | N/D                 |
|               |               | <b>Dimensões:</b> | 1000 x 700 x 850 cm |

### Imagens do Produto



### Especificacoes

|               |             |
|---------------|-------------|
| <b>Marca</b>  | CLIMA       |
| <b>Modelo</b> | WTW17010RB0 |

### Descricao Resumida

Bancada de trabalho em aço inoxidável com cuba soldada de 500x400x250mm. Ideal para cozinhas profissionais, ajustável em altura e fácil de limpar.

## Descricao Completa

### Bancada Inox com Cuba – Principais Vantagens

Esta superfície de trabalho em aço inoxidável foi concebida para otimizar os espaços de preparação e lavagem em cozinhas profissionais. A sua construção robusta e o design higiénico tornam-na indispensável para qualquer estabelecimento que preze pela eficiência e pela conformidade com as normas sanitárias. Com uma tina integrada no lado direito, oferece uma funcionalidade dupla, ideal para a lavagem de utensílios e alimentos, sem comprometer a área de trabalho.

A estrutura autoportante assegura uma instalação flexível, adaptando-se facilmente a diferentes layouts de cozinha. A durabilidade do material resiste ao uso intensivo, garantindo uma vida útil prolongada e um excelente retorno sobre o investimento para o seu negócio.

### Aplicações Profissionais

Adequada para uma vasta gama de ambientes profissionais, incluindo restaurantes, hotéis, cantinas, pastelarias e talhos. A sua configuração mural é perfeita para otimizar o espaço em cozinhas com áreas limitadas, enquanto a cuba integrada facilita as operações diárias de pré-lavagem e preparação de alimentos. Representa uma solução versátil para qualquer cozinha que necessite de uma estação de trabalho e lavagem eficiente num único equipamento.

### Características Técnicas

| Característica    | Detalhe                          |
|-------------------|----------------------------------|
| Construção        | Mesa fornecida desmontada        |
| Material do Tampo | Aço inoxidável AISI 304 satinado |
| Cuba Soldada      | 500x400x250mm                    |
| Pernas            | Tubo quadrado AISI 304, 40x40mm  |
| Pés Reguláveis    | Altura ajustável entre 850-900mm |
| Rodapé Traseiro   | 100mm                            |

| Característica    | Detalhe                    |
|-------------------|----------------------------|
| Avanço do Tampo   | 65mm na frente e nos lados |
| Dimensões (LxPxA) | 1000x700x850mm             |

## Perguntas Frequentes

### 1. Esta bancada é adequada para uso em cozinhas profissionais de grande volume?

Sim, a construção em aço inoxidável AISI 304 confere-lhe elevada resistência à corrosão e durabilidade, tornando-a ideal para as exigências de cozinhas industriais e de alta produção.

### 2. Qual a profundidade da cuba e é suficiente para lavar utensílios maiores?

A cuba tem uma profundidade de 250 mm, o que é adequado para a lavagem da maioria dos tabuleiros, panelas e outros utensílios comuns em operações profissionais.

### 3. É possível ajustar a altura da bancada após a instalação?

Sim, os pés niveladores das pernas permitem um ajuste de altura entre 850 mm e 900 mm, facilitando a adaptação a diferentes operários e superfícies desniveladas.

### 4. A bancada requer montagem?

Este equipamento é fornecido desmontado, mas a montagem é simples e intuitiva, seguindo as instruções incluídas, para garantir uma estrutura sólida e segura.

### 5. Quais são as vantagens do aço inoxidável AISI 304 em ambientes de restauração?

O aço inoxidável AISI 304 é altamente resistente à corrosão, fácil de limpar e mantém a higiene, sendo o material preferencial para equipamentos de preparação de alimentos em ambientes de restauração e hotelaria.