

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: 23/05/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Bancada Mural Inox com Cuba e Prateleira Inferior 1500x600 mm

Informacoes do Produto

| | | | |
|---------------|---------------|-------------------|---------------------|
| SKU: | CHWTW16015CB1 | Modelo: | WTW16015CB1 |
| Marca: | CLIMA | EAN: | N/D |
| | | Dimensões: | 1500 x 600 x 850 cm |

Imagens do Produto



Especificacoes

| | |
|---------------|-------------|
| Marca | CLIMA |
| Modelo | WTW16015CB1 |

Descricao Resumida

Bancada mural em aço inoxidável AISI 304 com cuba central e prateleira inferior, ideal para cozinhas profissionais. Dimensões: 1500x600 mm.

Descrição Completa

Bancada Inox com Cuba — Principais Vantagens

Este lavadouro em aço inoxidável AISI 304, de grau alimentar e acabamento acetinado, apresenta-se como uma solução robusta e higiénica para qualquer cozinha profissional. Concebida para otimizar o espaço, a sua instalação mural libera a área do chão, facilitando a limpeza e manutenção, essenciais em ambientes de elevado tráfego. A cuba central soldada oferece funcionalidade superior para tarefas de lavagem e preparação de alimentos, enquanto a prateleira inferior proporciona arrumação adicional, mantendo os utensílios e equipamentos essenciais sempre ao alcance. As pernas ajustáveis permitem adaptar a altura da bancada às necessidades específicas da sua equipa, garantindo ergonomia e conforto durante o uso prolongado.

Aplicações Profissionais

Este mobiliário de trabalho com lavatório é ideal para uma vasta gama de estabelecimentos, desde restaurantes e pastelarias a hotéis e refeitórios institucionais. A sua durabilidade e fácil higienização tornam-no perfeito para áreas de preparação de alimentos, zonas de lavagem de loiça ou como posto de apoio em estabelecimentos de restauração rápida. É uma peça versátil que se integra com facilidade em qualquer configuração de cozinha industrial, seja para a lavagem de vegetais, descongelamento de produtos ou como estação de triagem antes da lavagem principal.

Características Técnicas

| Característica | Detalhe |
|-----------------------------|----------------------------------|
| Dimensões (LxPxA) | 1500x600x850 mm |
| Material da Superfície | Aço inoxidável AISI 304 satinado |
| Dimensões da Cuba (CxLxP) | 500x400x250 mm |
| Material das Pernas | Tubo quadrado AISI 304, 40x40 mm |
| Altura Regulável das Pernas | 850-900 mm |

| Característica | Detalhe |
|---------------------------------|------------|
| Peto Posterior | 100 mm |
| Frente e Costados da Superfície | 65 mm |
| Tipo de Fornecimento | Desmontada |

Perguntas Frequentes

De que material é feita esta bancada e quais são as suas vantagens?

É fabricada em aço inoxidável AISI 304 acetinado, um material conhecido pela sua excepcional resistência à corrosão, durabilidade e facilidade de limpeza, características cruciais para a higiene em ambientes de cozinha profissional.

Quais são as dimensões da cuba e a sua localização na bancada?

A cuba tem uma dimensão de 500x400x250mm, oferecendo um espaço generoso para a lavagem. Está soldada centralmente na bancada, proporcionando um equilíbrio e uma utilização eficiente do espaço de trabalho.

É possível ajustar a altura da bancada?

Sim, as pernas são reguláveis em altura, permitindo ajustar a superfície de trabalho entre 850mm e 900mm. Esta funcionalidade é ótima para adaptar a bancada à ergonomia dos diferentes utilizadores e necessidades de trabalho.

A bancada é fornecida montada ou desmontada?

A bancada é fornecida desmontada, o que facilita o transporte e a instalação em espaços com acessos restritos. No entanto, a montagem é intuitiva e pode ser realizada com as ferramentas básicas.

Esta bancada é adequada para que tipo de estabelecimentos?

Devido à sua construção robusta em aço inoxidável e design funcional com cuba e prateleira, é ideal para uma vasta gama de estabelecimentos comerciais e industriais, incluindo cozinhas de restaurantes, pastelarias, refeitórios, hotéis e bares.