

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 Mural Inox com Cuba Direita 1800x600mm

Informacoes do Produto

SKU:	CHWTW16018RB1	Modelo:	WTW16018RB1
Marca:	CLIMA	EAN:	N/D
		Dimensões:	1800 x 600 x 850 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	CLIMA
Modelo	WTW16018RB1

Descricao Resumida

Bancada de trabalho mural em aço inoxidável AISI 304, com cuba soldada à direita. Pés reguláveis e fácil de montar, ideal para cozinhas profissionais.

Descricao Completa

Bancada Inox — Principais Vantagens

Equipe a sua cozinha profissional com esta bancada de trabalho mural em aço inoxidável, concebida para otimizar o espaço e a eficiência operacional. A sua construção robusta em AISI 304 garante durabilidade e facilidade de higienização, elementos cruciais em ambientes de restauração e hotelaria. A cuba soldada à direita oferece uma solução integrada para lavagem, tornando-a ideal para estabelecimentos que procuram funcionalidade e design compacto.

Os pés reguláveis possibilitam adaptar o equipamento a diferentes alturas, assegurando uma ergonomia perfeita para a sua equipa. O acabamento acetinado confere um aspeto profissional e facilita a limpeza diária, um fator importante para manter os mais altos padrões de higiene. Esta mesa de apoio é uma escolha inteligente para quem procura um elemento central versátil e resistente para as suas operações diárias.

Aplicações Profissionais

Esta bancada de trabalho com cuba é perfeita para cozinhas industriais, restaurantes, pastelarias, talhos e outros estabelecimentos do setor alimentar que necessitam de uma superfície de trabalho durável e higiénica. A sua configuração mural permite maximizar o espaço disponível, sendo ideal para áreas de preparação e lavagem de alimentos. Hotéis, cantinas e empresas de catering beneficiarão da sua robustez e versatilidade.

Pode ser utilizada como estação de pré-preparação de alimentos, área de lavagem de utensílios ou como complemento a equipamentos de confeção, oferecendo uma solução completa para as necessidades mais exigentes da sua operação. A integração da cuba facilita a gestão de resíduos e a manutenção da limpeza, essencial para ambientes de elevado fluxo de trabalho.

Características Técnicas

Dimensões (CxPxA)	1800 x 600 x 850 mm
Material da Bancada	Aço Inoxidável AISI 304 acetinado
Dimensões da Cuba	500 x 400 x 250 mm

Posição da Cuba	Direita
Pés	Tubo quadrado AISI 304, 40x40 mm, reguláveis (850-900mm)
Peto posterior	100 mm
Frente e costados da bancada	65 mm
Montagem	Fornecida desmontada

Perguntas Frequentes

A bancada é fácil de montar?

Sim, a bancada é fornecida desmontada, mas foi concebida para uma montagem simples e rápida, exigindo apenas ferramentas básicas para a sua instalação na parede. As instruções detalhadas acompanham o produto para facilitar o processo.

É possível ajustar a altura da bancada?

Com certeza. A bancada dispõe de pés reguláveis em tubo quadrado de aço inoxidável AISI 304, permitindo ajustar a altura entre 850 e 900 mm para maior conforto ergonómico e adaptabilidade ao seu espaço.

Qual o material da bancada e da cuba?

Esta bancada e a cuba são fabricadas em aço inoxidável AISI 304, um material de alta qualidade conhecido pela sua resistência à corrosão, durabilidade e facilidade de limpeza, ideal para ambientes de uso intensivo.

A cuba pode ser instalada noutra posição?

O modelo específico possui a cuba soldada na extremidade direita, conforme as especificações. Para outras configurações, por favor consulte os nossos restantes modelos de bancadas com cuba que podemos disponibilizar.

Para que tipo de espaços a bancada é mais adequada?

Esta bancada mural é especialmente adequada para cozinhas profissionais de restaurantes, cafés, hotéis e pastelarias, onde o espaço é um fator crucial e a higiene e durabilidade do equipamento são prioridade essencial.