

# 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: 13/06/2026

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



Acesso rapido  
ao produto



## Bancada Pré-lavagem Máquina Loiça Inox 1 Cuba 1600mm

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	CHIS17516DWIN0S1	<b>Modelo:</b>	IS17516DWIN0S1
<b>Marca:</b>	CLIMA	<b>EAN:</b>	N/D

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	CLIMA
<b>Modelo</b>	IS17516DWIN0S1

### Descricao Resumida

Bancada de pré-lavagem em aço inoxidável AISI 304, com 1 cuba e pés ajustáveis, otimiza preparação de louça. Dimensões: 1600x750x800mm.

## Descricao Completa

### Mesa de Apoio — Principais Vantagens

Concebida para otimizar o fluxo de trabalho em cozinhas profissionais, esta bancada de pré-lavagem em aço inoxidável AISI 304 é a solução ideal para preparar a louça antes da sua entrada na máquina de lavar. A sua superfície resistente garante durabilidade e facilidade de limpeza, enquanto a cuba integrada simplifica as operações de enxaguamento prévio. É um equipamento robusto e funcional que se adapta perfeitamente às exigências de estabelecimentos de restauração.

A estrutura desmontável facilita o transporte e a montagem, permitindo uma instalação rápida e eficiente. Com pés reguláveis, esta mesa adapta-se facilmente a diferentes alturas e superfícies, garantindo estabilidade e ergonomia. A prateleira inferior oferece um espaço adicional para armazenamento, contribuindo para uma cozinha organizada e eficiente, essencial para qualquer negócio que preza pela produtividade e pela fluidez das suas operações diárias.

### Aplicações Profissionais

Esta mesa de trabalho é indispensável em restaurantes, hotéis, caterings, bares e cantinas, onde a eficiência na lavagem da louça é crucial. A sua capacidade de ligação a máquinas de lavar louça, tanto do lado esquerdo quanto do direito, confere-lhe uma versatilidade notável. Serve como uma estação de pré-lavagem dedicada, permitindo remover os resíduos maiores dos pratos e utensílios antes da lavagem automática, o que otimiza o ciclo de vida dos equipamentos e melhora a higiene geral da cozinha.

### Características Técnicas

Material	Aço inoxidável AISI 304 acetinado
Estrutura	Fornecida desmontada
Pés	Tubo quadrado AISI 304, 40x40mm, reguláveis entre 850-900mm
Peto posterior	100mm

<b>Frente e costados da bancada</b>	65mm
<b>Dimensões da cuba</b>	500x400x250mm (AxFxH)
<b>Dimensões totais</b>	1600x750x800mm (AxFxH, sem considerar os pés reguláveis que adicionam 50 a 100mm)
<b>Engatilhamento</b>	Permite ligação por ambos os lados da máquina de lavar loiça

## Perguntas Frequentes

---

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

É ideal para cozinhas de restaurantes, hotéis e estabelecimentos de restauração que necessitam de uma solução eficiente para a pré-lavagem de loiça. A sua robustez industrial garante um desempenho duradouro em ambientes de uso intensivo.

### **Qual a facilidade de montagem e adaptação da mesa?**

A mesa é fornecida desmontada para facilitar o transporte e permite uma montagem intuitiva. Os seus pés reguláveis oferecem flexibilidade para ajustar a altura entre 850mm e 900mm, adaptando-se a diferentes exigências de trabalho e ergonomia.

### **Onde pode ser ligada a uma máquina de lavar loiça?**

Esta mesa foi desenhada para se ligar a uma máquina de lavar loiça tanto do lado esquerdo como do lado direito, proporcionando máxima flexibilidade na configuração da sua área de lavagem. Esta funcionalidade é crucial para otimizar o espaço e o fluxo de trabalho.

### **Que tipo de material é utilizado na sua construção?**

A bancada é fabricada em aço inoxidável AISI 304 acetinado, um material de alta qualidade conhecido pela sua resistência à corrosão e facilidade de limpeza, essencial para manter os padrões de higiene em cozinhas profissionais. A estrutura dos pés também é em AISI 304, garantindo estabilidade e durabilidade.

### **Quais são os benefícios da prateleira inferior?**

A prateleira inferior oferece um valioso espaço para armazenamento de utensílios, produtos de limpeza ou cestos de loiça vazios, ajudando a manter a área de trabalho organizada e os materiais essenciais sempre à mão. Contribui para a eficiência e o bom aproveitamento do espaço na cozinha.