

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



Mesa de Trabalho Mural em Aço Inoxidável 2000x700x850mm

Informacoes do Produto

SKU:	CHWTW170200S1	Modelo:	WTW170200S1
Marca:	CLIMA	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	CLIMA
Modelo	WTW170200S1

Descricao Resumida

Mesa de trabalho mural em aço inoxidável para cozinhas profissionais. Altura regulável e prateleira inferior. Dimensões 2000x700x850mm.

Descricao Completa

Mesa de trabalho inox mural — Mesa de Preparação Mural — Principais Vantagens

Concebida para otimizar o espaço e a eficiência em cozinhas profissionais e estabelecimentos de restauração, esta mesa de trabalho em aço inoxidável constitui uma solução robusta e higiénica. A sua construção em aço de alta qualidade assegura uma durabilidade excepcional e uma fácil manutenção, elementos cruciais em ambientes com elevados padrões de higiene. É um equipamento projetado para resistir às exigências diárias de um ambiente de trabalho B2B.

A superfície de trabalho generosa e a prateleira integrada oferecem amplo espaço para a preparação de alimentos, organização de utensílios ou armazenamento de equipamentos essenciais. As pernas ajustáveis permitem adaptar a altura da mesa, proporcionando ergonomia e conforto aos utilizadores, contribuindo para um ambiente de trabalho mais produtivo e focado na segurança alimentar. Este balcão de apoio é perfeito para a sua equipa, auxiliando na redução de custos operacionais a longo prazo.

Aplicações Profissionais

Este mobiliário neutro é ideal para uma vasta gama de aplicações na hotelaria e restauração, incluindo restaurantes, cafés, pastelarias, talhos e bares. Pode ser utilizada como área principal para a preparação de alimentos, como bancada de apoio para equipamentos de cozinha, ou como estação de trabalho adicional em espaços de produção e distribuição. A sua adaptabilidade e construção robusta fazem dela um investimento inteligente para qualquer negócio que priorize a qualidade e a funcionalidade.

A instalação mural desta mesa de preparação liberta o espaço útil no chão, facilitando a limpeza e garantindo a conformidade com as normas sanitárias mais rigorosas. É perfeita para cozinhas de pequena ou média dimensão onde a otimização de cada metro quadrado é fundamental, permitindo que a sua operação funcione sem interrupções e com máxima eficácia.

Características Técnicas

Largura	2000 mm
Profundidade	700 mm

Altura	850 mm
Material da Bancada	Aço inoxidável AISI 304 acetinado
Pernas	Tubo quadrado AISI 304, 40x40mm
Altura Regulável	850-900 mm
Prateleiras	1 prateleira inferior
Contra-salpicos Posterior	100 mm
Contra-salpicos Frontal	65 mm
Condição	Fornecida desmontada

Perguntas Frequentes

Qual é o tipo de aço inoxidável utilizado nesta mesa de trabalho?

Esta mesa é fabricada com aço inoxidável AISI 304 acetinado, conhecido pela sua elevada resistência à corrosão e facilidade de limpeza, tornando-o ideal para ambientes alimentares exigentes.

Posso ajustar a altura da mesa de trabalho?

Sim, as pernas desta mesa são reguláveis, permitindo ajustar a altura entre 850 mm e 900 mm para melhor se adaptar às suas necessidades ergonómicas e às especificidades do seu espaço de trabalho.

Esta mesa de trabalho é adequada para cozinhas profissionais?

Absolutamente. Graças à sua construção robusta em aço inoxidável e design higiénico, é perfeitamente adequada para cozinhas de restaurantes, pastelarias e outros estabelecimentos que exigem durabilidade e conformidade sanitária rigorosa.

A mesa é fornecida montada ou desmontada?

A mesa é fornecida desmontada, o que facilita o transporte e garante que pode ser instalada com flexibilidade de acordo com a configuração do seu espaço, exigindo apenas montagem simples no local.

Existe uma prateleira inferior para arrumação?

Sim, este modelo inclui uma prateleira inferior, que maximiza o espaço de arrumação disponível, permitindo manter o ambiente de trabalho organizado e os utensílios e ingredientes essenciais sempre à mão.