

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 Inox Mural com Prateleira 900x700 mm

Informacoes do Produto

SKU:	CHWTW170090S1	Modelo:	WTW170090S1
Marca:	CLIMA	EAN:	N/D
		Dimensões:	900 x 700 x 850 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	CLIMA
Modelo	WTW170090S1

Descricao Resumida

Mesa de trabalho mural em aço inoxidável AISI 304 com uma prateleira integrada, ideal para otimizar o espaço em cozinhas profissionais. Dimensões: 900x700 mm.

Descricao Completa

Concebida para otimizar o espaço e a eficiência em qualquer cozinha profissional ou instalação de hotelaria, esta mesa de trabalho em aço inoxidável oferece uma superfície robusta e higiênica. A sua instalação mural liberta espaço no chão, facilitando a limpeza e manutenção, essencial para ambientes que exigem os mais altos padrões de higiene. A prateleira integrada proporciona arrumação adicional, mantendo utensílios e equipamentos essenciais ao alcance.

Mesa de Trabalho Inox Mural — Bancada Inox — Principais Vantagens

- Estrutura em aço inoxidável AISI 304, garantindo durabilidade e resistência à corrosão, ideal para ambientes exigentes.
- Patas reguláveis que permitem ajustar a altura para uma ergonomia perfeita, adaptando-se às necessidades específicas de cada utilizador.
- Design mural que maximiza o espaço útil da cozinha, contribuindo para um fluxo de trabalho mais eficiente e seguro.
- Superfície superior em aço inoxidável satinado, proporcionando uma área de trabalho fácil de limpar e manter, em conformidade com as normas sanitárias rigorosas.
- Peto posterior e frontal que protegem a parede e o utilizador contra salpicos e derrames.

Aplicações Profissionais

Este mobiliário de preparação é uma solução versátil para cozinhas de restaurantes, pastelarias, talhos e outras operações de serviço de alimentação. É ideal para tarefas como preparação de alimentos, apoio a equipamentos de cozinha e como área de arrumação extra em espaços onde a otimização vertical é crucial. A sua construção robusta suporta cargas pesadas e o uso contínuo, tornando-a um investimento duradouro para qualquer negócio.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões (LxPxA)	900x700x850 mm
Material da Superfície	Aço inoxidável AISI 304 satinado
Material das Patas	Tubo quadrado AISI 304, 40x40mm

Característica	Detalhe
Regulação de Altura	850-900mm
Prateleiras	1 prateleira
Tipo de Instalação	Mural
Peto Posterior	100mm
Peto Frontal	65mm

Perguntas Frequentes

Questão: Esta mesa de trabalho necessita de alguma montagem específica após a entrega?

Resposta: A mesa é fornecida desmontada, mas a sua montagem é intuitiva. Recomendamos que siga as instruções fornecidas para garantir uma instalação correta e segura, aproveitando ao máximo a sua funcionalidade mural.

Questão: O aço inoxidável AISI 304 é adequado para contacto direto com alimentos?

Resposta: Sim, o aço inoxidável AISI 304 é amplamente reconhecido pela sua excelente resistência à corrosão e higiene, tornando-o totalmente seguro e recomendado para o contacto direto com alimentos em ambientes de restauração.

Questão: Posso ajustar a altura da mesa para se adequar a diferentes tarefas ou operadores?

Resposta: Absolutamente. As patas são reguláveis em altura entre 850 mm e 900 mm, permitindo uma personalização que se adapta a diversas necessidades ergonómicas e tipos de tarefas, aumentando o conforto e a produtividade da sua equipa.

Questão: A prateleira incluída é removível ou ajustável em altura?

Resposta: Este modelo inclui uma prateleira fixa que proporciona um espaço de arrumação conveniente. É ideal para organizar utensílios ou ingredientes que necessitem de estar sempre à mão durante o processo de trabalho.

Questão: Qual a melhor forma de limpar e manter a superfície da mesa?

Resposta: Para manter a superfície em aço inoxidável em ótimas condições, basta utilizar um pano macio com água morna e um detergente suave. Evite produtos abrasivos que possam danificar o acabamento satinado e seque bem para prevenir manchas e garantir a longevidade do equipamento.