

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 WTW150060S0 - 600x500x850mm

Informacoes do Produto

| | | | |
|---------------|---------------|-------------------|--------------------|
| SKU: | CHWTW150060S0 | Modelo: | WTW150060S0 |
| Marca: | CLIMA | EAN: | N/D |
| | | Dimensões: | 600 x 500 x 850 cm |

Imagens do Produto



Especificacoes

| | |
|---------------|-------------|
| Marca | CLIMA |
| Modelo | WTW150060S0 |

Descricao Resumida

Mesa de trabalho mural em aço inoxidável AISI 304, 600x500mm, com pernas reguláveis. Ideal para otimizar o espaço em cozinhas profissionais.

Descricao Completa

Mesa de trabalho inox — Mesa Inox Mural — Principais Vantagens

Este móvel de trabalho em aço inoxidável é a solução ideal para cozinhas profissionais, restauração ou hotelaria, onde o espaço é um fator crucial. A sua conceção mural maximiza a área de trabalho disponível, permitindo uma organização eficiente e uma limpeza simplificada, essencial para manter os mais altos padrões de higiene. A bancada superior robusta e as pernas reguláveis garantem estabilidade e adaptabilidade a diferentes alturas de trabalho.

Fabricada com materiais de alta qualidade, esta estação de trabalho neutra é resistente à corrosão e ao desgaste do uso diário intensivo, assegurando uma longa vida útil. A facilidade de montagem é outro benefício significativo, visto que o equipamento é fornecido desmontado (exceto modelos com portas), facilitando o transporte e a instalação em qualquer ambiente profissional.

Aplicações Profissionais

Esta superfície de preparação é perfeitamente adequada para uma diversidade de ambientes como restaurantes, pastelarias, talhos, laboratórios e até unidades de lavandaria. É um elemento fundamental para a preparação de alimentos, suporte de equipamentos pequenos ou armazenamento temporário de utensílios. A sua estrutura robusta e design funcional permitem que se integre harmoniosamente em qualquer linha de confeção profissional, otimizando o fluxo de trabalho e aumentando a produtividade da sua equipa.

Com um design pensado para a eficiência, esta mesa de apoio pode ser utilizada para diversas tarefas, desde a preparação de ingredientes num restaurante movimentado até à organização de materiais em laboratórios ou áreas de esterilização em hotelaria. A sua versatilidade e durabilidade tornam-na num investimento inteligente para qualquer negócio que procure otimizar o seu espaço e operação diária.

Características Técnicas

| Característica | Detalhe |
|-------------------|----------------|
| Dimensões (LxPxA) | 600x500x850 mm |

| Característica | Detalhe |
|-----------------------------|--|
| Material da Bancada | Aço inoxidável AISI 304 satinado |
| Pernas | Tubo quadrado AISI 304, 40x40mm |
| Altura Regulável das Pernas | 850-900mm |
| Peto Posterior | 100mm |
| Peto Frontal | 65mm |
| Montagem | Desmontada (exceto modelos com portas) |

Perguntas Frequentes

Para que tipo de espaços esta mesa de trabalho é mais adequada?

Esta mesa é perfeita para cozinhas industriais, restaurantes, pastelarias e outros estabelecimentos que necessitem de uma superfície de trabalho durável e de fácil limpeza.

O móvel pode ser ajustado em altura?

Sim, as pernas do equipamento são reguláveis, permitindo ajustar a altura entre 850mm e 900mm para se adaptar às suas necessidades ergonómicas.

É fácil de montar?

Sim, a mesa é fornecida desmontada para facilitar o transporte, mas a montagem é simples e rápida, sem necessidade de ferramentas especializadas.

Qual a resistência deste tipo de aço inoxidável?

O aço inoxidável AISI 304 é altamente resistente à corrosão e oxidação, ideal para ambientes com alta humidade e contacto com alimentos, garantindo higiene e longevidade.

Posso usar esta mesa para preparação de alimentos?

Completamente. A superfície em aço inoxidável é higiénica e fácil de limpar, tornando-a ideal para a preparação de alimentos em conformidade com as normas sanitárias.