

# 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 Inox com Prateleira - 2400x500x850mm

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	CHWTW150240S1	<b>Modelo:</b>	WTW150240S1
<b>Marca:</b>	CLIMA	<b>EAN:</b>	N/D
		<b>Dimensões:</b>	2400 x 500 x 850 cm

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	CLIMA
<b>Modelo</b>	WTW150240S1

### Descricao Resumida

Mesa de trabalho mural em aço inoxidável AISI 304, 2400x500x850mm, com prateleira. Ideal para cozinhas profissionais de restaurante e hotelaria.

## Descricao Completa

Aprimore a funcionalidade da sua cozinha profissional com esta mesa de trabalho em aço inoxidável robusto, concebida para oferecer uma superfície de apoio resistente e higiénica. Ideal para ambientes de trabalho onde o espaço é otimizado, esta bancada mural fixa-se facilmente, libertando o chão para uma limpeza mais eficaz e garantindo a conformidade com as mais exigentes normas de higiene e segurança. A prateleira adicional integrada proporciona arrumação extra para utensílios e ingredientes, mantendo tudo ao alcance da mão.

### Mesa de Trabalho Mural — Principais Vantagens

Este equipamento oferece durabilidade excepcional, graças à sua construção integral em aço inoxidável AISI 304, material reconhecido pela resistência à corrosão e facilidade de limpeza. A superfície espaçosa e a prateleira inferior ajustável adaptam-se perfeitamente às necessidades específicas do seu negócio. A instalação mural otimiza o fluxo de trabalho e o design, permitindo uma integração perfeita em qualquer layout de cozinha.

### Aplicações Profissionais

Este móvel de preparação é uma solução versátil para uma vasta gama de estabelecimentos, desde restaurantes e pastelarias a hotéis e refeitórios industriais. É perfeita para chefs que necessitam de uma base sólida para picar, cortar ou confeccionar alimentos, bem como para equipas que arrumam e organizam utensílios e equipamentos. A sua adaptabilidade permite utilizá-la em áreas de preparação de alimentos, zonas de empratamento, ou como extensão de outras bancadas.

### Características Técnicas

Material da Bancada	Aço inoxidável AISI 304 satinado
Material das Patas	Tubo quadrado AISI 304, 40x40mm
Altura Regulável	850-900mm
Bordo Posterior	100mm
Borda Frontal	65mm

**Dimensões (AxFxH)**

2400x500x850 mm

## **Perguntas Frequentes**

---

### **1. Esta mesa de trabalho é adequada para ambientes com alta umidade?**

Sim, o aço inoxidável AISI 304 utilizado tanto na bancada quanto nas patas confere resistência superior à corrosão, tornando-a perfeita para cozinhas profissionais com níveis elevados de umidade.

### **2. A montagem desta mesa é complicada?**

As nossas mesas de trabalho são fornecidas desmontadas para facilitar o transporte, mas o processo de montagem é simples e intuitivo, geralmente não exigindo ferramentas especializadas.

### **3. Posso ajustar a altura da mesa após a instalação?**

Sim, as patas em tubo quadrado AISI 304 são reguláveis, permitindo ajustar a altura da superfície de trabalho entre 850mm e 900mm, mesmo após a fixação inicial.

### **4. Qual a espessura do rebordo da mesa?**

A mesa possui um rebordo posterior de 100mm para proteger a parede contra salpicos, e um rebordo frontal de 65mm que reforça a estrutura e evita derrames de líquidos.

### **5. Esta mesa pode ser utilizada como complemento a outras bancadas?**

Absolutamente. O seu design e dimensões padrão permitem que seja facilmente integrada como uma extensão de bancadas existentes, otimizando o espaço de trabalho conforme as suas necessidades.