

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: 23/05/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Mesa de Trabalho Inox Mural com Prateleira 1600x550mm

Informacoes do Produto

SKU:	CHWTW155160S1	Modelo:	WTW155160S1
Marca:	CLIMA	EAN:	N/D
		Dimensões:	1600 x 550 x 850 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	CLIMA
Modelo	WTW155160S1

Descricao Resumida

Bancada de trabalho em inox com prateleira inferior, ideal para cozinhas profissionais. Superfície resistente, altura ajustável e fácil de limpar.

Descricao Completa

mesa trabalho inox — Versatilidade Culinária — Principais Vantagens

Concebida para otimizar o espaço e a eficiência em cozinhas profissionais, esta bancada de trabalho em aço inoxidável é uma solução robusta e higiénica. A sua montagem mural liberta espaço no chão, facilitando a limpeza e manutenção, essenciais em ambientes de elevado tráfego. A prateleira inferior oferece armazenamento conveniente para utensílios e ingredientes, mantendo tudo ao alcance da mão durante o serviço.

A superfície de trabalho resistente à corrosão e fácil de desinfetar garante a conformidade com as normas de segurança alimentar mais rigorosas. Esta particularidade torna-a ideal para qualquer preparação culinária, desde pastelarias a charcutarias, onde a higiene é primordial. A versatilidade do tampo e a sua durabilidade elevam a produtividade da sua equipa, resultando em operações mais fluidas e eficazes.

Aplicações Profissionais

Este plano de trabalho é ideal para uma vasta gama de estabelecimentos comerciais, incluindo restaurantes, hotéis, cantinas, pastelarias e talhos. A sua construção em inox polido e a capacidade de montagem mural adaptam-se perfeitamente a cozinhas com espaço limitado, oferecendo uma área de preparação adicional sem comprometer a circulação. É uma peça indispensável para auxiliar na preparação de alimentos, organização de utensílios ou como apoio para equipamentos de cozinha, assegurando sempre um ambiente de trabalho limpo e funcional.

Seja para desossar carne, amassar pão, ou simplesmente para ter uma área extra durante os picos de trabalho, a prateleira de parede oferece a flexibilidade necessária para qualquer tarefa. A sua altura ajustável adapta-se às necessidades ergonómicas da sua equipa, prevenindo lesões e aumentando o conforto durante longas horas de trabalho. Um investimento que se traduz em maior rapidez e qualidade no serviço prestado.

Características Técnicas

Dimensões (CxPxA)	1600x550x850 mm
Material do Tampo	Aço inoxidável AISI 304 acetinado

Patas	Tubo quadrado AISI 304, 40x40mm
Altura Regulável	850-900mm
Rodapé Posterior	100mm
Rodapé Frontal	65mm
Montagem	Desmontada

Perguntas Frequentes

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

Esta mesa é ideal para cozinhas profissionais e estabelecimentos de hotelaria, sendo perfeita para preparação de alimentos, organização de utensílios e como bancada auxiliar em áreas de grande fluxo de trabalho.

Qual a durabilidade e resistência do tampo da mesa?

O tampo em aço inoxidável AISI 304 acetinado garante elevada resistência à corrosão, facilidade de limpeza e durabilidade, suportando o uso intensivo diário sem comprometer a higiene.

É possível ajustar a altura da mesa para se adaptar a diferentes necessidades?

Sim, as patas em tubo quadrado AISI 304 são reguláveis, permitindo ajustar a altura da mesa entre 850mm e 900mm para uma ergonomia personalizada.

A montagem da mesa é complicada ou requer ferramentas especiais?

A mesa é fornecida desmontada para facilitar o transporte, mas a sua montagem é simples e não exige ferramentas especializadas. As instruções detalhadas acompanham o produto para uma instalação rápida e eficiente.

Quais os benefícios de ter rodapés posterior e frontal na mesa de trabalho?

Os rodapés posterior de 100mm e frontal de 65mm evitam que líquidos e alimentos caiam para trás e para a frente, mantendo a área de trabalho mais limpa e protegida contra salpicos.