

# 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 Porta de Correr 1600x550x850mm

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	CHWTW155160SD	<b>Modelo:</b>	WTW155160SD
<b>Marca:</b>	CLIMA	<b>EAN:</b>	N/D
		<b>Dimensões:</b>	1600 x 550 x 850 cm

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	CLIMA
<b>Modelo</b>	WTW155160SD

### Descricao Resumida

Mesa de trabalho mural em aço inoxidável com porta de correr. Ideal para cozinhas profissionais. Dimensões 1600x550x850mm. Robusta e fácil de limpar.

## Descricao Completa

### Mesa de Trabalho Inox – Principais Vantagens

Idealizada para ambientes exigentes, esta superfície de trabalho em aço inoxidável é a solução perfeita para otimizar o espaço e a eficiência nas cozinhas profissionais. O seu design mural liberta a área do chão, facilitando a limpeza e manutenção, enquanto a porta de correr integrada oferece acesso rápido e discreto a um espaço de arrumação essencial para os seus utensílios e ingredientes.

Concebida para uso intensivo em hotelaria e restauração, este balcão de trabalho robusto é sinónimo de durabilidade e higiene. A sua construção em aço AISI 304 satinado garante resistência à corrosão e uma superfície de fácil higienização, fundamental para cumprir as normas sanitárias mais rigorosas. A integração de um backsplash frontal e traseiro protege as paredes contra salpicos e derrames, mantendo a sua área de confeção imaculada.

### Aplicações Profissionais

Este móvel de preparação é indispensável em cozinhas de restaurantes, cafés, bares, hotéis e qualquer estabelecimento Horeca que valorize a organização e a higiene. É particularmente útil em espaços onde a otimização da área de trabalho é crucial, servindo como estação de preparação de alimentos, apoio para equipamentos ou zona de lavagem auxiliar. A sua prateleira intermédia com portas deslizantes é ideal para guardar equipamentos, louças ou consumíveis, mantendo tudo arrumado e ao alcance da mão.

### Características Técnicas

<b>Dimensões (AxFxH)</b>	1600x550x850 mm
<b>Material da Bancada</b>	Aço inoxidável AISI 304 satinado
<b>Pés</b>	Tubo quadrado AISI 304, 40x40mm, reguláveis entre 850-900mm
<b>Portas</b>	Porta de correr a 1 cara, totalmente fechada
<b>Prateleiras</b>	Prateleira intermédia

<b>Backsplash Traseiro</b>	100mm
<b>Frontal</b>	65mm de espessura
<b>Montagem</b>	Desmontada (exceto modelos com portas)

## Perguntas Frequentes

---

### 1. Esta mesa de trabalho é adequada para quaisquer tipos de cozinha industrial?

Sim, a sua construção robusta em aço inoxidável AISI 304 torna-a ideal para qualquer ambiente de cozinha industrial, oferecendo durabilidade e resistência à corrosão, adequando-se perfeitamente às exigências de restaurantes, hotéis e pastelarias.

### 2. A superfície de trabalho é fácil de limpar?

Com certeza. O acabamento acetinado do aço inoxidável AISI 304 facilita a limpeza e manutenção, garantindo um ambiente de trabalho higiénico e em conformidade com as normas sanitárias aplicáveis na restauração.

### 3. É possível ajustar a altura da mesa?

Sim, os pés em tubo quadrado AISI 304, com 40x40mm, são reguláveis em altura, permitindo adaptar a mesa a uma faixa entre 850-900mm para corresponder às necessidades ergonómicas do seu espaço e equipa.

### 4. Qual o propósito da porta de correr e da prateleira intermédia?

A porta de correr integrada oferece um espaço de arrumação prático e discreto para guardar utensílios, louça ou ingredientes, mantendo a sua área de trabalho organizada e permitindo um acesso fácil sem obstruir o movimento na cozinha. A prateleira intermédia maximiza este espaço de armazenamento.

### 5. A mesa vem montada?

As mesas com portas, como este modelo, são fornecidas totalmente montadas e fechadas, garantindo que o produto chega pronto a usar, simplificando a instalação no seu estabelecimento.