

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 Portas Deslizantes 1200x550mm

Informacoes do Produto

SKU:	CHWTW155120SD	Modelo:	WTW155120SD
Marca:	CLIMA	EAN:	N/D
		Dimensões:	1200 x 550 x 850 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	CLIMA
Modelo	WTW155120SD

Descricao Resumida

Mesa de trabalho mural em aço inoxidável AISI 304, com portas deslizantes integradas e prateleira intermédia, ideal para otimização de espaço em cozinhas profissionais. Robustez e higiene garantidas.

Descrição Completa

Mesa de trabalho inox mural — Versatilidade no Espaço — Principais Vantagens

Esta mesa de trabalho profissional, fabricada em aço inoxidável robusto, foi concebida para otimizar o espaço em cozinhas industriais e ambientes de hotelaria, oferecendo durabilidade e higiene. O seu design mural liberta espaço no chão, facilitando a limpeza e a manutenção. As portas deslizantes com prateleira intermédia proporcionam uma solução de arrumação discreta e eficiente, ideal para manter a organização e o fluxo de trabalho.

A construção em aço inoxidável AISI 304 garante uma resistência superior à corrosão e uma fácil higienização, elementos cruciais para a segurança alimentar. A bancada de trabalho espaçosa permite a preparação de alimentos, o apoio a equipamentos ou a organização de utensílios, tornando-a um pilar em qualquer cozinha profissional. Os pés reguláveis asseguram estabilidade perfeita, mesmo em superfícies irregulares.

Aplicações Profissionais

Ideal para restaurantes, hotéis e bares que procuram otimizar o espaço e melhorar a funcionalidade das suas cozinhas. Esta unidade é perfeita para áreas de preparação de alimentos, zonas de lavagem de loiça ou como superfície auxiliar em refeitórios. A sua robustez e facilidade de limpeza tornam-na adequada para padarias, pastelarias e outras instalações de grande volume.

O conceito mural é uma mais-valia em estabelecimentos com espaço limitado, permitindo uma utilização inteligente das paredes. A prateleira intermédia é um excelente recurso para armazenar ingredientes secos, equipamentos de pequena dimensão ou loiça, mantendo tudo acessível e arrumado. Este equipamento adapta-se a qualquer ambiente que exija durabilidade, higiene e uma organização superior.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Material da Superfície	Aço inoxidável AISI 304 satinado

Material das Patas	Tubo quadrado AISI 304, 40x40mm
Altura Regulável das Patas	850-900mm
Portas	Deslizantes com prateleira intermédia
Peto Posterior	100mm
Peto Frontal	65mm
Dimensões (CxPxA)	1200x550x850mm

Perguntas Frequentes

Esta mesa de trabalho é fácil de montar?

Sim, as mesas são fornecidas semimontadas, por norma, com instruções claras para uma montagem rápida e eficiente, exceto as versões com portas que são entregues montadas na sua maioria para assegurar o alinhamento correto.

O aço inoxidável AISI 304 é resistente à corrosão?

Com certeza. O aço inoxidável AISI 304 é reconhecido pela sua excelente resistência à corrosão, tornando este equipamento ideal para ambientes húmidos e para o contacto com alimentos, garantindo uma longa vida útil.

As patas reguláveis são estáveis para qualquer tipo de piso?

Sim, as patas em tubo quadrado de 40x40mm com ajuste de altura entre 850-900mm permitem compensar desníveis do chão, assegurando a máxima estabilidade da superfície de trabalho em qualquer ambiente profissional.

A prateleira intermédia é removível para limpeza?

Embora a descrição não detalhe a sua remoção, a conceção de equipamentos profissionais em inox geralmente permite uma higienização facilitada. Recomenda-se consultar o manual de instruções para procedimentos específicos de limpeza e manutenção da prateleira.

Onde é que esta mesa de trabalho é mais adequada?

Esta bancada mural é extremamente versátil, sendo ideal para qualquer cozinha profissional, desde restaurantes e pastelarias até laboratórios e cozinhas de hotelaria, onde a higiene, durabilidade e otimização do espaço são essenciais.