

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: 22/05/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Mesa de Trabalho Inox Mural com 1 Prateleira 2600x900 mm

Informacoes do Produto

SKU:	CHWTW190260S1	Modelo:	WTW190260S1
Marca:	CLIMA	EAN:	N/D
		Dimensões:	2600 x 900 x 850 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	CLIMA
Modelo	WTW190260S1

Descricao Resumida

Mesa de trabalho mural em aço inoxidável AISI 304, ideal para cozinhas profissionais. Com uma prateleira e pernas reguláveis, otimiza o espaço e facilita a higiene.

Descricao Completa

Mesa de Trabalho Inox — Principais Vantagens

Esta mesa de trabalho em aço inoxidável é uma solução robusta e higiênica, pensada para as exigências das cozinhas profissionais. O seu design mural otimiza o espaço, tornando-a ideal para estabelecimentos com áreas limitadas. A superfície lisa e resistente facilita a preparação de alimentos, garantindo a máxima segurança e durabilidade. A prateleira integrada oferece arrumação adicional, mantendo os utensílios e ingredientes essenciais sempre à mão, o que impulsiona a eficiência operacional.

A construção em aço inoxidável AISI 304 não só lhe confere uma resistência superior à corrosão e ao desgaste diário, como também assegura uma limpeza fácil e rápida, essencial para cumprir os rigorosos padrões de higiene na restauração e hotelaria. A estrutura sólida e as pernas reguláveis proporcionam estabilidade, ajustando-se perfeitamente a diferentes ambientes e necessidades.

Aplicações Profissionais

Este mobiliário profissional é indispensável em cozinhas de restaurantes, hotéis, cafeterias, padarias e talhos, onde a necessidade de uma superfície de trabalho duradoura e fácil de higienizar é primordial. A sua versatilidade permite utilizá-la para diversas tarefas, desde a preparação de alimentos e elaboração de pratos a ser um ponto de apoio para equipamentos de cozinha. A construção mural é particularmente vantajosa para maximizar o aproveitamento do espaço em cozinhas mais pequenas ou para criar estações de trabalho dedicadas junto à parede.

Ideal para operações de grande volume, esta bancada de trabalho suporta o uso intensivo, garantindo uma longa vida útil e um retorno significativo do investimento. Os cozinheiros e chefes apreciarão a funcionalidade e o design prático que facilitam o fluxo de trabalho e contribuem para um ambiente mais organizado e produtivo.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Tipo de Mesa	De Trabalho Mural

Característica	Detalhe
Material da Bancada	Aço inoxidável AISI 304 satinado
Material das Pernas	Tubo quadrado AISI 304, 40x40mm
Altura Regulável das Pernas	850-900mm
Prateleiras	1 prateleira
Peto Posterior	100mm
Peto Frontal	65mm
Dimensões (AxFxH)	2600x900x850 mm

Perguntas Frequentes

Para que se destina esta mesa de trabalho?

Esta mesa foi concebida para uso profissional em cozinhas comerciais, fornecendo uma superfície de trabalho robusta e higiénica para preparação de alimentos, apoio a equipamentos ou qualquer outra tarefa em que seja necessária uma superfície resistente.

É fácil de montar?

Sim, a mesa é fornecida desmontada e o seu design permite uma montagem intuitiva e rápida. As instruções detalhadas acompanham o produto para facilitar o processo.

O aço inoxidável enferruja?

O aço inoxidável AISI 304 é altamente resistente à corrosão e ao surgimento de ferrugem, mesmo em ambientes húmidos como cozinhas profissionais, garantindo uma elevada durabilidade.

Posso ajustar a altura da mesa?

Sim, as pernas do equipamento são reguláveis, permitindo ajustar a altura da bancada entre 850mm e 900mm para se adaptar às preferências do utilizador e às condições do espaço de trabalho.

Que tipo de limpeza é recomendada para esta superfície?

Para a limpeza diária, recomenda-se a utilização de água e sabão neutro. Para manchas mais persistentes, produtos específicos para aço inoxidável podem ser usados, sempre evitando materiais abrasivos que possam riscar a superfície.