

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 Preparação Mural Inox com Prateleira Inferior 700x900mm

Informacoes do Produto

SKU:	CHWTW190070S1	Modelo:	WTW190070S1
Marca:	CLIMA	EAN:	N/D
		Dimensões:	700 x 900 x 850 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	CLIMA
Modelo	WTW190070S1

Descricao Resumida

Mesa de trabalho mural em aço inoxidável AISI 304, com prateleira inferior e pés reguláveis (850-900mm). Dimensões: 700x900x850mm.

Descricao Completa

Mesa de Trabalho Inox — Principais Vantagens

Equipe a sua cozinha profissional com uma mesa de trabalho mural em aço inoxidável robusta e funcional, concebida para otimizar o espaço e a eficiência. Esta superfície de preparação é ideal para tarefas diárias, desde o corte de ingredientes à montagem de pratos, garantindo um ambiente de trabalho higiénico e duradouro. A sua construção em aço inoxidável AISI 304 assegura elevada resistência à corrosão, facilidade de limpeza e conformidade com os mais rigorosos padrões de higiene alimentar.

A incorporação de uma prateleira inferior oferece armazenamento adicional, fundamental para manter utensílios, equipamentos ou ingredientes essenciais sempre à mão, contribuindo para uma organização impecável. Os pés reguláveis permitem ajustar a altura de trabalho entre 850-900mm, adaptando-se às necessidades ergonómicas da sua equipa e garantindo estabilidade perfeita em qualquer superfície irregular do chão.

Aplicações Profissionais

Esta bancada de apoio é indispensável em qualquer tipo de estabelecimento do setor de restauração e hotelaria, incluindo restaurantes, cafés, hotéis, talhos e padarias. Seja para a área de preparação de alimentos, como superfície de apoio para equipamentos de cozinha ou para organizar a zona de lavagem, a sua versatilidade e design mural otimizam o espaço disponível, tornando-a numa solução prática e essencial para operações com elevada exigência.

A adaptabilidade da altura e a solidez do material tornam-na adequada para suportar equipamento pesado, funcionando como uma excelente base neutra para fornos, fritadeiras ou outros aparelhos. A sua natureza mural, com resguardo posterior e frontal, protege as paredes de salpicos e facilita a manutenção da limpeza, um aspeto crítico em qualquer cozinha comercial.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões (AxFxH)	700x900x850 mm

Característica	Detalhe
Material da bancada	Aço inoxidável AISI 304 satinado
Material das patas	Tubo quadrado AISI 304, 40x40mm
Altura regulável	850-900mm
Prateleira	1 prateleira inferior
Resguardo posterior	100mm
Resguardo frontal	65mm de espessura
Fornecida	Desmontada

Perguntas Frequentes

Qual a altura ajustável desta mesa de trabalho?

A mesa de trabalho possui patas reguláveis que permitem ajustar a altura entre 850mm e 900mm, assegurando uma adaptação ergonómica para diversos utilizadores e ambientes, garantindo estabilidade em qualquer superfície.

Esta mesa de trabalho é fornecida montada ou desmontada?

Este equipamento é fornecido desmontado, facilitando o transporte e a entrada em espaços mais restritos. A montagem é simples e direta, permitindo uma rápida operacionalização.

O material da bancada é resistente à corrosão?

Sim, a bancada é fabricada em aço inoxidável AISI 304 satinado, um material conhecido pela sua excelente resistência à corrosão, ideal para ambientes de cozinha profissionais onde a higiene é primordial.

É possível utilizar esta mesa em qualquer tipo de cozinha profissional?

Com certeza, esta mesa é extremamente versátil e adaptável a uma vasta gama de cozinhas profissionais, incluindo restaurantes, pastelarias, talhos e hotéis, funcionando como um suporte robusto para diversas tarefas e equipamentos.

A mesa de trabalho inclui prateleiras para arrumação?

Sim, a mesa de trabalho está equipada com uma prateleira inferior, que oferece espaço adicional valioso para armazenamento de utensílios, loiça ou ingredientes, contribuindo para a manutenção da organização e eficiência na área de trabalho.