

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 Inox Mural com Resguardo, 1800x900mm

Informacoes do Produto

| | | | |
|---------------|---------------|-------------------|---------------------|
| SKU: | CHWTW190180S0 | Modelo: | WTW190180S0 |
| Marca: | CLIMA | EAN: | N/D |
| | | Dimensões: | 1800 x 900 x 850 cm |

Imagens do Produto



Especificacoes

| | |
|---------------|-------------|
| Marca | CLIMA |
| Modelo | WTW190180S0 |

Descricao Resumida

Bancada de trabalho mural em aço inoxidável AISI 304 com pernas reguláveis. Robusta, higiénica e otimizada para cozinhas profissionais. Medidas: 180x90cm.

Descricao Completa

bancada de trabalho inox — Mesa de Trabalho Inox – Principais Vantagens

Concebida para otimizar as operações em cozinhas profissionais, esta bancada de trabalho em aço inoxidável é a solução robusta para qualquer negócio na restauração. A sua superfície de trabalho ampla e resistente garante durabilidade e facilidade de manutenção, essenciais para ambientes de alto tráfego. Com um design mural, permite maximizar o espaço disponível e assegurar uma instalação estável contra a parede, contribuindo para um fluxo de trabalho mais eficiente e organizado. As suas pernas reguláveis ajustam-se facilmente a diferentes alturas, proporcionando ergonomia para a sua equipa e adaptabilidade às necessidades específicas do espaço.

Aplicações Profissionais

Este equipamento é ideal para uma vasta gama de estabelecimentos como restaurantes, hotéis, cafés, pastelarias e cantinas, onde a preparação de alimentos exige uma superfície de trabalho higiénica e resiliente. A sua construção em aço inoxidável AISI 304 torna-a particularmente adequada para zonas de preparação intensiva, suportando o uso diário e a exposição a humidade e produtos de limpeza. A inclusão de um resguardo traseiro e frontal oferece proteção adicional, prevenindo salpicos e derrames, mantendo assim a integridade das paredes e do piso. Perfeito para qualquer cozinha que valorize a qualidade e a funcionalidade.

Características Técnicas

| | |
|----------------------------|----------------------------------|
| Tipo | Mesa de Trabalho Mural |
| Material da Bancada | Aço inoxidável AISI 304 satinado |
| Material das Pernas | Tubo quadrado AISI 304, 40x40mm |
| Dimensões (CxPxA) | 1800 x 900 x 850-900 mm |
| Pés | Reguláveis (850-900mm) |
| Resguardo Posterior | 100 mm |

| | |
|------------------------------|-----------------------------|
| Espessura Frontal | 65 mm |
| Prateleira Intermédia | Não incluída (neste modelo) |
| Fornecimento | Desmontada |

Perguntas Frequentes

Esta mesa de trabalho é fácil de limpar?

Sim, a superfície em aço inoxidável AISI 304 satinado foi projetada para ser extremamente fácil de higienizar, resistindo a manchas e corrosão, o que é crucial em ambientes de preparação alimentar. Basta um pano húmido e detergente neutro para a limpeza diária.

As pernas da bancada podem ser ajustadas em altura?

Com certeza. As pernas são reguláveis entre 850 mm e 900 mm, permitindo que ajuste a altura da superfície de trabalho para atender às suas preferências ergonómicas e às necessidades do seu espaço.

Esta mesa de trabalho inclui prateleiras adicionais?

Neste modelo específico, a mesa é fornecida sem prateleira intermédia. Contudo, a robustez da estrutura permite a adição de acessórios compatíveis, que podem ser adquiridos separadamente para aumentar a funcionalidade.

O que significa "design mural"?

Um design mural, como o desta mesa, indica que a bancada é ideal para ser encostada a uma parede, proporcionando estabilidade e otimizando o espaço da cozinha. Não confere, no entanto, capacidade de fixação direta à parede, mas sim uma excelente adaptação ao perímetro.

É necessário montar a mesa ao recebê-la?

Sim, este tampo de preparação é fornecido desmontado. A montagem é simples e direta, permitindo uma instalação rápida e eficiente para que possa começar a utilizá-la em pouco tempo na sua cozinha profissional.