

# 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



## Prateleira Inox para Mesa de Trabalho Profissional 1700x350mm

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	CHUTS135170S1	<b>Modelo:</b>	UTS135170S1
<b>Marca:</b>	CLIMA	<b>EAN:</b>	N/D
		<b>Dimensões:</b>	1700 x 350 x 300 cm

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	CLIMA
<b>Modelo</b>	UTS135170S1

### Descricao Resumida

Maximize o espaço da sua cozinha com esta prateleira em aço inoxidável AISI 304. Robusta, fácil de instalar sobre a sua mesa de trabalho.

## Descricao Completa

### Prateleira de Apoio Inox — Principais Vantagens

Esta prateleira superior em aço inoxidável AISI 304 é a solução perfeita para otimizar o espaço em qualquer cozinha profissional, cafetaria ou área de preparação. Concebida para ser instalada sobre mesas de trabalho, proporciona uma superfície adicional robusta e fácil de higienizar, crucial para manter a organização e a eficiência. A sua construção durável garante resistência à corrosão e ao desgaste diário, características essenciais em ambientes de uso intensivo.

A funcionalidade deste apoio de prateleira reside na sua modularidade e simplicidade de montagem, permitindo uma adaptação rápida e descomplicada. Além de aumentar a capacidade de armazenamento vertical, facilita o acesso a utensílios e ingredientes, contribuindo para um fluxo de trabalho mais ágil. É um investimento inteligente para negócios que procuram maximizar a área útil sem comprometer a qualidade ou a conformidade com as normas de higiene.

### Aplicações Profissionais

Ideal para uma vasta gama de estabelecimentos, desde restaurantes e pastelarias a hotéis e cozinhas industriais, este elemento acrescenta valor inestimável. A sua versatilidade permite o armazenamento de pequenos eletrodomésticos, condimentos, louça ou ingredientes secos, mantendo tudo ao alcance da mão do pessoal. A estrutura sólida e a estética profissional integram-se harmoniosamente em qualquer ambiente, reforçando a imagem de um espaço de trabalho organizado e eficiente.

Esta solução de arrumação é particularmente útil em espaços com área limitada, onde cada centímetro quadrado conta. Garante que os processos de preparação de alimentos sejam executados com maior fluidez e que os artigos mais utilizados estejam sempre disponíveis, reduzindo o tempo de procura e melhorando a produtividade geral da equipa. A sua presença é um sinónimo de praticidade e organização no dia a dia da restauração e hotelaria.

### Características Técnicas

Característica	Detalhe
Material	Aço inoxidável AISI 304 satinado

Característica	Detalhe
Dimensões (AxFxH)	1700x350x300 mm
Estrutura das Patas	Tubo quadrado AISI 304, 25x25mm
Instalação	Fácil às mesas de trabalho
Fornecimento	Desmontado

## Perguntas Frequentes

---

### 1. Qual o principal benefício desta prateleira para a minha cozinha?

O principal benefício é a otimização vertical do espaço na sua mesa de trabalho, permitindo-lhe organizar e ter acesso mais rápido a utensílios e ingredientes essenciais, o que aumenta significativamente a eficiência operacional.

### 2. Esta prateleira é fácil de montar?

Sim, a prateleira é fornecida desmontada, mas foi concebida para uma instalação intuitiva e rápida, garantindo que pode começar a utilizá-la em pouco tempo com o mínimo de esforço.

### 3. Posso utilizar esta prateleira em qualquer tipo de mesa de trabalho?

Esta prateleira foi projetada para ser facilmente adaptada e instalada na maioria das mesas de trabalho profissionais, proporcionando uma solução de armazenamento versátil para diversas configurações de cozinha.

### 4. Qual o material de fabrico da prateleira e quais as suas vantagens?

É fabricada em aço inoxidável AISI 304 satinado, um material altamente resistente à corrosão e fácil de limpar, ideal para manter os mais altos padrões de higiene exigidos em ambientes alimentares.

### 5. Como é que esta prateleira contribui para a higiene do meu estabelecimento?

Ao elevar os itens da superfície da mesa, a prateleira minimiza o contato direto com a bancada, facilitando a limpeza e manutenção, e ajudando a prevenir a acumulação de sujidade e contaminação cruzada.