

# 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



Hotelequip.pt

## Prateleira Adicional Inox para Mesa de Trabalho Profunda 900mm

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	CHWTA900600AS	<b>Modelo:</b>	WTA900600AS
<b>Marca:</b>	CLIMA	<b>EAN:</b>	N/D

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	CLIMA
<b>Modelo</b>	WTA900600AS

### Descricao Resumida

Otimize o seu espaço de trabalho com esta prateleira adicional em aço inoxidável. Ideal para bancadas de 900mm de profundidade e 600mm de largura.

## Descrição Completa

### Organização Adicional — Principais Vantagens

Melhore a funcionalidade da sua cozinha profissional com esta prateleira extra para bancadas de trabalho. Concebida para otimizar o espaço vertical, permite armazenar utensílios e ingredientes de forma acessível, mantendo a sua área de confeção organizada e eficiente. Um acréscimo robusto e duradouro, essencial para qualquer estabelecimento que preze pela ordem e praticidade.

Fabricada com aço inoxidável de alta qualidade, esta superfície de arrumação extra não só garante uma arrumação higiénica e segura, como também é resistente à corrosão e fácil de limpar. A sua inclusão melhora substancialmente a produtividade diária, reduzindo o tempo de procura de materiais e contribuindo para um ambiente de trabalho mais dinâmico.

### Aplicações Profissionais

Esta prateleira adicional é a solução ideal para cozinhas de restaurantes, pastelarias, hotéis e bares que necessitam de espaço extra para organização. É perfeita para guardar temperos, pequenos equipamentos, recipientes GN ou qualquer outro item que precise de estar ao alcance das mãos durante o processo de confeção. A sua instalação contribui para a fluidez do trabalho e para a eficiência operacional em ambientes de grande procura.

Desde a preparação de alimentos até à arrumação de louça e utensílios, esta estrutura complementar é um componente versátil que se adapta a diversas necessidades. A sua construção em aço inoxidável AISI 304 garante a conformidade com as normas de higiene mais rigorosas, tornando-a numa escolha inteligente para qualquer estabelecimento do setor alimentar.

### Características Técnicas

<b>Material</b>	Aço inoxidável AISI 304
<b>Acabamento</b>	Acabado acetinado
<b>Profundidade da Mesa</b>	900 mm
<b>Comprimento da Mesa</b>	600 mm

## Perguntas Frequentes

---

### **Para que tipo de mesa de trabalho esta prateleira é adequada?**

Esta prateleira foi concebida especificamente para mesas de trabalho com 900 mm de profundidade e 600 mm de comprimento, garantindo um encaixe perfeito e seguro. É ideal para otimizar o espaço vertical em bancadas existentes.

### **Qual o material de fabrico e quais as suas vantagens?**

A prateleira é fabricada em aço inoxidável AISI 304, conhecido pela sua elevada resistência à corrosão, durabilidade e facilidade de limpeza. Estas características são cruciais para manter os padrões de higiene exigidos em cozinhas profissionais.

### **A instalação da prateleira é simples?**

Sim, a prateleira é projetada para ser facilmente acoplada à sua mesa de trabalho compatível. O design garante uma montagem intuitiva, permitindo que rapidamente beneficie do espaço adicional de arrumação.

### **Como posso garantir a estabilidade da prateleira?**

Ao instalar, certifique-se de que a prateleira está corretamente alinhada e fixada à sua bancada de trabalho, conforme as instruções. O material robusto e o design específico para o tamanho da mesa asseguram a estabilidade necessária para uso profissional.

### **Esta prateleira pode ser usada para armazenar equipamentos pesados?**

A prateleira é concebida para suportar o peso de utensílios, ingredientes e pequenos equipamentos de cozinha. Contudo, é sempre recomendável consultar o limite de peso específico para a sua montagem, garantindo a utilização segura e prolongada do produto.