

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 caracteristicas podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.



Acesso rapido
ao produto



Prateleira Adicional Inox para Mesa de Trabalho 80 x 150 cm

Informacoes do Produto

SKU:	CHWTA801500AS	Modelo:	WTA801500AS
Marca:	CLIMA	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	CLIMA
Modelo	WTA801500AS

Descricao Resumida

Prateleira adicional em aço inoxidável AISI 304. Ideal para otimizar o espaço em mesas de trabalho de 80 x 150 cm em cozinhas profissionais.

Descricao Completa

Prateleira Inox — Principais Vantagens

Amplie a funcionalidade da sua bancada principal com esta estante robusta, concebida para suportar as exigências de qualquer cozinha profissional. Fabricada em aço inoxidável AISI 304, oferece durabilidade excepcional e resistência à corrosão, assegurando um ambiente de trabalho higiénico e seguro. É a solução ideal para otimizar o espaço e manter os seus utensílios e ingredientes essenciais sempre à mão, melhorando a eficiência operacional.

A superfície em inox é fácil de limpar e manter, contribuindo para a conformidade com as normas sanitárias rigorosas aplicáveis em restaurantes, hotéis e estabelecimentos de restauração. Este complemento de trabalho é um investimento inteligente, projetado para durar e facilitar o dia a dia da sua equipa, garantindo uma organização superior e acesso rápido aos materiais necessários.

Aplicações Profissionais

Esta prateleira superior é perfeita para uma vasta gama de ambientes profissionais. Em cozinhas de restaurantes, pode ser utilizada para armazenar temperos, louça ou pequenos equipamentos, libertando a superfície de trabalho. Em pastelarias e padarias, facilita o acesso a ingredientes e ferramentas de confeção. É igualmente útil em laboratórios alimentares, bares, hotéis e qualquer espaço que exija otimização do espaço e materiais de alta qualidade para assegurar higiene e funcionalidade.

A natureza modular deste tipo de acessório permite uma adaptação flexível a diferentes configurações de bancadas, tornando-a uma solução versátil para cozinhas de todos os tamanhos. A sua instalação contribui decisivamente para a organização e fluidez do trabalho, elementos cruciais para a produtividade e qualidade do serviço no setor da hotelaria.

Características Técnicas

Material	Aço Inoxidável AISI 304
Acabamento	Acetinado
Profundidade da Mesa Compatível	800 mm

Largura da Mesa Compatível	1500 mm
----------------------------	---------

Perguntas Frequentes

Qual a vantagem do aço inoxidável AISI 304 nesta prateleira?

O aço inoxidável AISI 304 é altamente valorizado pela sua excelente resistência à corrosão, fácil limpeza e durabilidade, tornando-o ideal para ambientes exigentes como cozinhas profissionais. Garante uma longa vida útil ao produto e conformidade com as normas de higiene.

Esta prateleira é compatível com qualquer mesa de trabalho?

Esta prateleira foi especificamente concebida para mesas de trabalho com uma profundidade de 800 mm e uma largura de 1500 mm. Recomenda-se verificar as dimensões da sua bancada para garantir uma compatibilidade perfeita e uma instalação segura.

Como a instalação desta prateleira afeta a estabilidade da minha mesa de trabalho?

A instalação desta prateleira adicional é projetada para complementar a estrutura existente da sua mesa de trabalho, distribuindo o peso de forma equilibrada. Isso assegura que a estabilidade da sua bancada seja mantida ou até melhorada, sem comprometer a segurança.

Que tipo de itens posso armazenar nesta prateleira?

Com a sua construção robusta em aço inoxidável, esta prateleira pode suportar uma variedade de itens, desde utensílios de cozinha e pequenos eletrodomésticos até ingredientes secos e louça. É ideal para manter os seus materiais mais usados sempre ao alcance.

Esta prateleira requer manutenção especial?

Graças ao aço inoxidável de alta qualidade, a manutenção é mínima. Basta uma limpeza regular com produtos adequados para aço inoxidável para preservar o seu acabamento acetinado e garantir a higiene, assegurando que o produto se mantenha em excelentes condições.