

# 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: 13/06/2026

*O produto final e as características podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.*



Acesso rapido  
ao produto



## Mesa Mural Inox com Portas 600x700x850mm Varsovia

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	CHMMPB067	<b>Modelo:</b>	MMPB067
<b>Marca:</b>	CLIMA	<b>EAN:</b>	N/D

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	CLIMA
<b>Modelo</b>	MMPB067

### Descricao Resumida

Mesa mural em aço inoxidável AISI 201, com portas batientes e prateleira intermédia, ideal para cozinhas profissionais. Dimensões: 600x700x850mm.

## Descricao Completa

### Mesa de Trabalho Inox – Principais Vantagens

Equipe a sua cozinha profissional com esta mesa de trabalho mural em aço inoxidável AISI 201, projetada para otimizar o espaço e a eficiência. Este mobiliário robusto, com portas batientes, oferece uma solução inteligente para armazenamento e preparação, garantindo durabilidade e uma manutenção higiénica, aspetos cruciais em ambientes de restauração e hotelaria.

A superfície de trabalho resistente, aliada à prateleira intermédia reforçada, proporciona um espaço amplo para as suas necessidades diárias. O design com peto sanitário traseiro é ideal para cozinhas que exigem os mais altos padrões de limpeza e organização. As pernas reguláveis em altura permitem uma adaptação perfeita a qualquer tipo de piso, aumentando a estabilidade e o conforto durante o uso prolongado.

### Aplicações Profissionais

Ideal para restaurantes, hotéis, cantinas e outros estabelecimentos de restauração, este balcão mural é perfeito para a preparação de alimentos, organização de utensílios ou como apoio lateral na sua linha de confeção. A sua construção em aço inoxidável AISI 201 assegura resistência à corrosão e facilidade de desinfecção, satisfazendo as exigências de higiene HACCP.

É uma solução versátil para qualquer chef ou equipa de cozinha que procure funcionalidade e robustez num único equipamento. As portas batientes permitem guardar artigos de forma discreta e protegida, contribuindo para um ambiente de trabalho mais organizado e limpo. A montagem rápida e simplificada garante que o seu negócio não perca tempo precioso.

### Características Técnicas

Material	Aço inoxidável AISI 201
Dimensões (AxFxH)	600x700x850 mm
Espessura do Frontal	40 mm (tampo)
Reforço do Tampo	Tablão duplo laminado de 18 mm

<b>Portas</b>	Batientes com chapa dupla e puxador embutido de ABS
<b>Peto Sanitário</b>	Posterior de 100 mm de altura
<b>Prateleira</b>	Intermédia, reforçada com ómegas e frontal de 30 mm
<b>Base</b>	Base do móvel reforçada com estrutura metálica
<b>Pernas</b>	Tubo quadrado de 40x40 mm, reguláveis em altura
<b>Linha</b>	Varsovia

## Perguntas Frequentes

---

### **Qual o tipo de aço inoxidável utilizado nesta mesa de trabalho?**

Esta mesa é fabricada em aço inoxidável AISI 201, conhecido pela sua boa resistência à corrosão em ambientes de cozinha e facilidade de limpeza, crucial para manter a higiene nos espaços profissionais.

### **As pernas da mesa são ajustáveis?**

Sim, as pernas do balcão são em tubo quadrado de 40x40 mm e são reguláveis em altura. Isto permite adaptar a mesa às suas necessidades ergonómicas e compensar possíveis irregularidades do piso da cozinha.

### **Esta mesa inclui prateleiras internas?**

Sim, a mesa de trabalho está equipada com uma prateleira intermédia. Esta prateleira é reforçada e possui um frontal de 30 mm de espessura, o que lhe confere maior robustez para armazenar diversos utensílios e equipamentos.

### **Que tipo de portas possui e qual o material do puxador?**

Este equipamento possui portas batientes fabricadas com chapa dupla de aço, o que aumenta a sua durabilidade e resistência. Os puxadores são embutidos e feitos de ABS, garantindo um manuseio cómodo e seguro.

### **O produto é fácil de montar?**

Sim, esta mesa foi concebida para uma montagem rápida e simples, com todas as ferramentas necessárias incluídas. O resultado é uma estrutura sólida e robusta, pronta a usar em pouco tempo na sua cozinha profissional.