

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



Hotelequip.pt

Mesa de Trabalho Mural Inox Linha Varsovia 1000x700x850 mm

Informacoes do Produto

SKU:	CHMM107	Modelo:	MM107
Marca:	CLIMA	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	CLIMA
Modelo	MM107

Descricao Resumida

Mesa de trabalho mural em inox AISI 201, 1000x700x850 mm. Inclui prateleira inferior e pés reguláveis. Ideal para cozinhas profissionais e restauração.

Descricao Completa

Mesa Mural Inox — Principais Vantagens

Concebida para otimizar o espaço e a eficiência em cozinhas profissionais, esta mesa de apoio mural em aço inoxidável AISI 201 destaca-se pela sua robustez e design funcional. A superfície de trabalho ampla oferece durabilidade e higiene, cruciais para qualquer ambiente de restauração. É uma peça essencial que garante uma área de preparação segura e de fácil manutenção, contribuindo para a produtividade da sua equipa.

A estrutura sólida e os pés reguláveis asseguram estabilidade em qualquer superfície, permitindo uma adaptação perfeita às necessidades do seu estabelecimento. Graças à prateleira inferior, usufrui de espaço adicional para arrumação, mantendo utensílios e ingredientes essenciais sempre ao alcance. Este mobiliário adapta-se perfeitamente às exigências diárias do setor, facilitando a organização e o fluxo de trabalho.

Aplicações Profissionais

Esta mesa de trabalho é ideal para uma vasta gama de estabelecimentos, desde restaurantes e pastelarias a hotéis e cafetarias. A sua construção em aço inoxidável é perfeita para áreas de preparação de alimentos, garantindo a conformidade com as normas de higiene e segurança alimentar. Permite a criação de um posto de trabalho ergonómico para cortes, picagens e montagens, ou como suporte para equipamentos de cozinha de bancada.

Pode ser utilizada em cozinhas centrais para otimizar fluxos de trabalho, em laboratórios de pastelaria para manipulação de massas, ou em áreas de lavagem como superfície de apoio. A versatilidade desta mesa a torna uma solução completa para qualquer tipo de negócio que exija superfícies resistentes e fáceis de limpar, melhorando significativamente a organização do espaço e a eficiência operacional.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Material da Mesa	Aço inoxidável AISI 201

Característica	Detalhe
Dimensões (LxPxA)	1000 x 700 x 850 mm
Bancada Superior	Frontal de 40 mm, reforçada com tabuleiro de 18 mm
Peto Sanitário	Posterior, 100 mm de altura
Prateleira Inferior	Com frontal de 40 mm e ómega de reforço
Pernas	Tubo quadrado de 40x40 mm, reguláveis em altura
Montagem	Rápida e simples, ferramentas incluídas

Perguntas Frequentes

Qual o tipo de aço inoxidável utilizado nesta mesa?

Esta mesa é fabricada em aço inoxidável AISI 201, conhecido pela sua boa resistência à corrosão em ambientes interiores e pela sua durabilidade, ideal para o dia a dia de uma cozinha profissional.

As dimensões da mesa podem ser ajustadas?

As dimensões da mesa são fixas em 1000x700x850 mm (largura x profundidade x altura), no entanto, os seus pés são reguláveis em altura para se adaptar a desníveis e otimizar a ergonomia de trabalho.

A mesa inclui prateleira inferior?

Sim, a mesa integra uma prática prateleira inferior com frontal de 40 mm e ómega de reforço, oferecendo espaço adicional para arrumação de utensílios e equipamentos, mantendo a área de trabalho organizada.

Esta mesa é fácil de montar?

Sim, a mesa é concebida para uma montagem rápida e simples, garantindo um resultado robusto e estável. Todas as ferramentas necessárias para a montagem estão incluídas, facilitando o processo.

Posso utilizar esta mesa em ambientes com alta humidade?

O aço inoxidável AISI 201 oferece boa resistência à humidade, tornando esta mesa adequada para a maioria dos ambientes de cozinha profissional. Contudo, para ambientes muito agressivos ou com elevada concentração de sal, o aço AISI 304 é geralmente recomendado para maior longevidade.