

# 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 caracteristicas podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.*



Acesso rapido  
ao produto

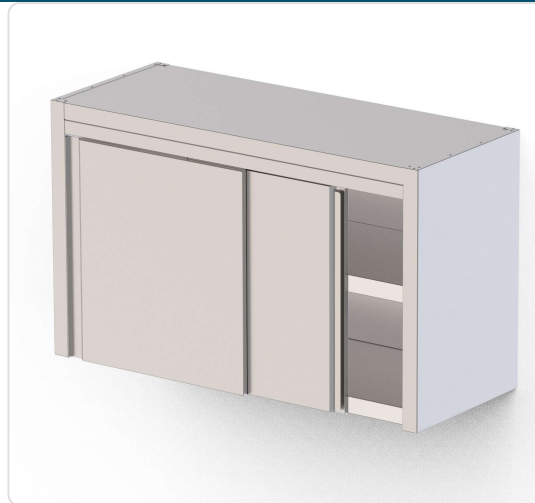


## Armário Mural Inox Portas Corrediças 1800x400x600 mm

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	CHWMC180460SD	<b>Modelo:</b>	WMC180460SD
<b>Marca:</b>	CLIMA	<b>EAN:</b>	N/D

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	CLIMA
<b>Modelo</b>	WMC180460SD

### Descricao Resumida

Armário mural em aço inoxidável de 1800x400x600 mm com portas corrediças, ideal para otimização de espaço e organização em cozinhas profissionais.

## Descricao Completa

### armário mural inox — Armazenamento Mural Inox — Principais Vantagens

O armário mural em aço inoxidável com portas corrediças é uma solução de arrumação ideal para qualquer cozinha profissional, garantindo otimização do espaço e máxima higiene. A sua conceção robusta e o design funcional permitem uma organização eficiente dos utensílios e ingredientes, contribuindo para um ambiente de trabalho mais produtivo. Além disso, a facilidade de limpeza e a resistência à corrosão fazem deste móvel uma adição valiosa e duradoura para o seu negócio.

Este equipamento foi desenvolvido para suportar as exigências diárias de ambientes de restauração, oferecendo uma superfície de fácil manutenção e um sistema de portas que facilita o acesso rápido ao conteúdo, mesmo em áreas com espaço limitado. A durabilidade do aço inoxidável assegura que o armário manterá a sua qualidade e aspeto profissional ao longo do tempo, representando um investimento inteligente para a sua cozinha.

### Aplicações Profissionais

Este armário é perfeitamente adequado para uma vasta gama de estabelecimentos no setor alimentar, incluindo restaurantes, hotéis, cafés, pastelarias e cantinas. A sua capacidade de ser montado na parede é uma mais-valia para cozinhas de todos os tamanhos, libertando espaço no chão. É ideal para armazenar louça, embalagens de alimentos, equipamentos de pequena dimensão ou produtos de higiene, mantendo tudo organizado e ao alcance da mão.

A versatilidade deste módulo de arrumação permite a sua integração em diversas áreas de preparação, confeção ou lavagem, assegurando que as normas de segurança alimentar sejam cumpridas através de um armazenamento adequado e à prova de contaminação. É uma peça essencial para manter a ordem e a fluidez das operações diárias em cozinhas com elevada atividade.

### Características Técnicas

Material	Aço Inoxidável
Tipo de Portas	Corrediças

<b>Dimensões (CxPxA)</b>	1800x400x600 mm
--------------------------	-----------------

## Perguntas Frequentes

---

### **De que material é feito este armário mural?**

Este armário é fabricado em aço inoxidável, um material conhecido pela sua durabilidade, resistência à corrosão e facilidade de limpeza, características essenciais para o ambiente de uma cozinha profissional.

### **Quais as dimensões exatas do armário?**

As dimensões do armário são 1800 mm de comprimento, 400 mm de profundidade e 600 mm de altura, o que o torna adequado para a maioria dos espaços de cozinha, otimizando a área disponível sem comprometer a capacidade de armazenamento.

### **As portas são de abrir ou de correr?**

As portas deste armário são corrediças, ou seja, de correr. Esta característica é especialmente útil em cozinhas com espaço limitado, pois não requerem área adicional para a sua abertura, facilitando o acesso ao interior.

### **É fácil de instalar e manter?**

O design do armário mural foi pensado para uma instalação eficiente, sendo necessária a sua fixação à parede. A manutenção é muito simples, bastando limpar as superfícies em aço inoxidável com produtos adequados para garantir a higiene e longevidade do equipamento.

### **Que tipo de itens posso armazenar neste armário?**

Pode armazenar uma variedade de itens, desde utensílios de cozinha, louça, produtos secos, até pequenos equipamentos, contribuindo para um ambiente de trabalho organizado e para o cumprimento das normas HACCP de segurança alimentar.