

# 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: 21/05/2026

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



Acesso rapido  
ao produto



## Mesa de Trabalho Mural Inox Baixa 800x600x600mm

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	CHWTW260080S1	<b>Modelo:</b>	WTW260080S1
<b>Marca:</b>	CLIMA	<b>EAN:</b>	N/D
		<b>Dimensões:</b>	800 x 600 x 600 cm

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	CLIMA
<b>Modelo</b>	WTW260080S1

### Descricao Resumida

Mesa de trabalho mural em aço inoxidável AISI 304, ideal para cozinhas profissionais. Dimensões compactas 800x600x600mm. Pés reguláveis para maior versatilidade.

## Descricao Completa

### bancada inox profissional — Mesa de Trabalho Inox — Principais Vantagens

Concebida para otimizar o espaço de trabalho em cozinhas profissionais, esta bancada de aço inoxidável oferece uma solução robusta e higiênica para diversas tarefas. A sua construção em aço inoxidável AISI 304 garante durabilidade e facilidade de limpeza, fundamentais em ambientes de restauração e hotelaria. A estrutura foi pensada para proporcionar estabilidade, mesmo sob uso intensivo.

A superfície do artigo aceita o contacto direto com alimentos, sendo ideal para a preparação de ingredientes. É um componente essencial para a organização e eficiência em qualquer cozinha ou área de serviço que exija padrões elevados de higiene e resistência. Trata-se de uma peça de mobiliário versátil, que se adapta a diferentes configurações de espaço.

### Aplicações Profissionais

Este equipamento é perfeitamente adequado para restaurantes, cafés, pastelarias, hotéis e outras áreas de preparação de alimentos onde o espaço é um fator crucial. Pode ser utilizada para a preparação de pratos, como superfície de apoio para equipamentos de cozinha ou como zona de lavagem, se complementada com um lava-loiças. A sua altura reduzida permite uma integração eficiente sob janelas ou como extensão de outras superfícies de trabalho.

A facilidade de montagem e a possibilidade de ajuste dos pés tornam-na uma opção flexível para as necessidades dinâmicas de uma cozinha profissional, garantindo sempre uma superfície de trabalho estável e ao nível adequado. É uma mais-valia para otimizar o fluxo de trabalho e assegurar a máxima produtividade em horários de pico.

### Características Técnicas

<b>Construção</b>	Aço inoxidável AISI 304 (acetinado)
<b>Estrutura</b>	Pernas em tubo quadrado AISI 304 (40x40mm, reguláveis entre 850-900mm)
<b>Peto Posterior</b>	100 mm

<b>Frente e Topo da Bancada</b>	65 mm
<b>Dimensões (AxLxP)</b>	800x600x600 mm (altura x profundidade x largura)
<b>Montagem</b>	Desmontada

## Perguntas Frequentes

---

**Qual a vantagem do aço inoxidável AISI 304 nesta mesa?** O aço inoxidável AISI 304 é altamente resistente à corrosão e fácil de limpar, garantindo a higiene e durabilidade necessárias para o uso em cozinhas profissionais. É um material seguro para o contacto com alimentos.

**Esta mesa de trabalho requer montagem profissional?** As mesas são fornecidas desmontadas, mas a sua montagem é simples e intuitiva, não exigindo ferramentas especializadas. Pode ser facilmente realizada pela sua equipa.

**Posso ajustar a altura da mesa para se adaptar à minha cozinha?** Sim, as pernas do móvel são reguláveis na altura, permitindo um ajuste entre 850 mm e 900 mm. Esta característica facilita a adaptação a diferentes níveis de trabalho e necessidades ergonómicas.

**Esta mesa de trabalho é adequada para espaços pequenos?** Com dimensões compactas de 800x600x600 mm, esta mesa é ideal para otimizar espaços reduzidos em cozinhas profissionais e estabelecimentos com pouca área de trabalho. A sua versatilidade permite uma integração eficaz em qualquer ambiente.

**Posso usar esta mesa para preparação de alimentos que envolvam líquidos?** Sim, a bancada em aço inoxidável é resistente a líquidos e fácil de limpar, sendo perfeitamente adequada para a preparação de alimentos. O peto posterior ajuda a proteger a parede de salpicos e derrames.