

# 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 de Trabalho Mural Inox com Porta de Correr 1800x900x850mm

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	CHWTW190180SD	<b>Modelo:</b>	WTW190180SD
<b>Marca:</b>	CLIMA	<b>EAN:</b>	N/D
		<b>Dimensões:</b>	1800 x 900 x 850 cm

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	CLIMA
<b>Modelo</b>	WTW190180SD

### Descricao Resumida

Mesa mural em aço inoxidável AISI 304 com porta de correr e prateleira intermédia. Ideal para cozinhas profissionais. Dimensões: 1800x900x850mm.

## Descricao Completa

### Mesa de Trabalho Inox – Principais Vantagens

Esta mesa de trabalho mural em aço inoxidável foi concebida para otimizar o espaço e a eficiência na sua cozinha profissional. O design robusto, combinado com a facilidade de limpeza e a durabilidade do aço inoxidável AISI 304, torna-a uma solução ideal para ambientes de restauração e hotelaria.

A incorporação de uma porta de correr num dos lados e uma prateleira intermédia oferece um armazenamento discreto e organizado para os seus utensílios e equipamentos. A sua construção mural e o peto traseiro de 100mm, juntamente com o frontal de 65mm, garantem uma proteção acrescida contra salpicos e derrames, mantendo a higiene no local de trabalho.

### Aplicações Profissionais

Este equipamento versátil é perfeito para uma vasta gama de estabelecimentos, desde grandes restaurantes e hotéis a delicatessens e cozinhas de catering. A sua superfície de trabalho generosa e a capacidade de organização interna tornam-na indispensável para a preparação de alimentos, armazenamento de ingredientes e suporte a diversas tarefas culinárias. As cozinhas profissionais beneficiam enormemente da funcionalidade e resistência deste tipo de mobiliário. Facilita o cumprimento das rigorosas normas de higiene, cruciais no setor alimentar.

### Características Técnicas

<b>Material da Bancada</b>	Aço inoxidável AISI 304 satinado
<b>Material das Patas</b>	Tubo quadrado AISI 304, 40x40mm
<b>Altura Regulável das Patas</b>	850-900mm
<b>Peto Posterior</b>	100mm
<b>Bordo Frontal</b>	65mm
<b>Dimensões (CxPxh)</b>	1800x900x850h mm

<b>Tipo de Porta</b>	Porta de correr de 1 cara
<b>Prateleira Interna</b>	Sim
<b>Fornitura</b>	Fornecida desmontada (exceto portas)

## Perguntas Frequentes

---

### **Para que tipo de estabelecimentos esta mesa é mais adequada?**

Esta mesa é ideal para cozinhas de restaurantes, pastelarias, hotéis e bares, sendo também uma excelente adição a qualquer espaço de preparação de alimentos que exija superfícies robustas e higiénicas.

### **A mesa é difícil de montar?**

As mesas são geralmente fornecidas desmontadas para facilitar o transporte, mas a montagem é simples e intuitiva, com todos os componentes necessários incluídos. As mesas com portas já vêm com essa parte montada.

### **Qual a importância do aço inoxidável AISI 304?**

O aço inoxidável AISI 304 é altamente resistente à corrosão e muito fácil de limpar, garantindo durabilidade e conformidade com as normas de higiene alimentar. Esta liga é perfeita para utilização em contacto com alimentos.

### **É possível ajustar a altura da superfície de trabalho?**

Sim, as patas em tubo quadrado permitem um ajuste de altura entre 850mm e 900mm, o que oferece flexibilidade para se adaptar às necessidades ergonómicas do utilizador e do espaço.

### **Esta mesa oferece soluções de arrumação?**

Sim, a mesa inclui uma porta de correr e uma prateleira intermédia, proporcionando um espaço de arrumação fechado e prático para manter a cozinha organizada e funcional.