

# 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: 23/05/2026

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



Acesso rapido  
ao produto



## Mesa de Trabalho Mural Inox 1600x700x600mm

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	CHWTW270160S0	<b>Modelo:</b>	WTW270160S0
<b>Marca:</b>	CLIMA	<b>EAN:</b>	N/D
		<b>Dimensões:</b>	1600 x 700 x 600 cm

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	CLIMA
<b>Modelo</b>	WTW270160S0

### Descricao Resumida

Mesa de trabalho mural em aço inoxidável AISI 304, 1600x700x600mm. Ideal para cozinhas profissionais, durável e higiénica.

## Descricao Completa

### Mesa Inox — Principais Vantagens

Concebida para otimizar o espaço e a eficiência em qualquer cozinha profissional, esta mesa de preparação é a solução ideal para estabelecimentos que procuram durabilidade e funcionalidade. A sua construção robusta em aço inoxidável AISI 304 garante uma superfície de trabalho higiénica e resistente, essencial para o cumprimento das normas mais exigentes no setor da restauração e hotelaria.

A adaptabilidade é uma das suas grandes mais-valias, permitindo que se ajuste perfeitamente à bancada superior e oferecendo estabilidade mesmo em pavimentos irregulares. Este equipamento otimiza o fluxo de trabalho, proporcionando uma área dedicada e resistente para a preparação de alimentos e para a organização do espaço.

### Aplicações Profissionais

Esta superfície de trabalho é indispensável em cozinhas industriais, restaurantes movimentados, cantinas escolares e hospitalares, ou qualquer ambiente que exija uma área de trabalho fiável e fácil de limpar. É perfeita para a preparação de ingredientes, montagem de pratos, ou como superfície de apoio para equipamentos de pequena dimensão. A sua natureza mural poupa espaço valioso, tornando-a particularmente útil em cozinhas com área limitada.

Empresas de catering, pastelarias e talhos também beneficiam da sua robustez e facilidade de manutenção, assegurando um ambiente de trabalho que cumpre todos os requisitos de higiene e segurança alimentar. A sua versatilidade permite que seja integrada em diversas configurações, complementando outros equipamentos de cozinha.

### Características Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões (AxFxH)	1600x700x600 mm
Material do Tampo	Aço inoxidável AISI 304 satinado
Material das Patas	Tubo quadrado AISI 304, 40x40mm

Característica	Detalhe
Altura Regulável das Patas	850-900 mm
Peto Posterior	100 mm
Frente e Costados do Tampo	65 mm
Tipo de Montagem	Fornecida desmontada

## Perguntas Frequentes

---

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

É ideal para qualquer cozinha profissional, incluindo restaurantes, cafés, bares, padarias ou talhos, que necessitem de uma superfície de trabalho robusta e higiénica com fixação mural.

### **A montagem da mesa é complicada?**

Não, a mesa é fornecida desmontada para facilitar o transporte, mas o processo de montagem é simples e intuitivo, não exigindo ferramentas especializadas.

### **É possível ajustar a altura da mesa?**

Sim, as patas reguláveis permitem ajustar a altura do tampo de trabalho entre 850 mm e 900 mm, assegurando uma adaptação ergonómica às necessidades do utilizador.

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

O aço inoxidável AISI 304 é conhecido pela sua elevada resistência à corrosão e à oxidação, garantindo uma longa vida útil do equipamento mesmo em ambientes de cozinha intensivos.

### **Esta mesa cumpre as normas de higiene e segurança alimentar?**

Absolutamente. O material de aço inoxidável AISI 304 utilizado é aprovado para contacto alimentar, facilitando a limpeza e desinfeção, e contribuindo para um ambiente de trabalho seguro e higiénico.