

# 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



## Peto Inox Lateral Esquerdo Mesa Mural 600mm

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	CHWTA600LEFSS	<b>Modelo:</b>	WTA600LEFSS
<b>Marca:</b>	CLIMA	<b>EAN:</b>	N/D

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	CLIMA
<b>Modelo</b>	WTA600LEFSS

### Descricao Resumida

Peto lateral esquerdo em aço inoxidável AISI 304 de 600mm de profundidade para mesas murais, assegurando higiene e proteção em cozinhas profissionais.

## Descricao Completa

### Peto Inox Lateral — Peto Inox – Principais Vantagens

Este peto lateral esquerdo é uma solução robusta e essencial para complementar a sua mesa mural de trabalho em ambientes profissionais. Fabricado em aço inoxidável AISI 304 satinado de alta qualidade, este elemento de proteção oferece uma durabilidade excepcional e resistência à corrosão, indispensável em cozinhas industriais e estabelecimentos de restauração. A sua conceção específica para mesas murais garante uma instalação simples e eficaz, salvaguardando as paredes e aumentando a segurança e higiene no seu espaço de trabalho.

Com uma profundidade de 600 mm, este resguardo de parede em inox é ideal para otimizar o fluxo de trabalho na sua cozinha. Ajuda a prevenir salpicos e derrames, mantendo a área de preparação mais limpa e organizada. Integrar este prático componente nas suas bancadas contribui significativamente para o cumprimento das normas de higiene e segurança alimentar, proporcionando tranquilidade à sua equipa e aos seus clientes.

### Aplicações Profissionais

Este acessório é perfeitamente adequado para uma vasta gama de estabelecimentos, incluindo restaurantes, hotéis, cafetarias, padarias e cozinhas de catering. A sua aplicação primordial é em mesas de trabalho encostadas à parede, onde a proteção lateral extra é fundamental para manter a higiene e evitar danos estruturais. Qualquer cozinha que exija altos padrões de limpeza e durabilidade beneficiará da instalação deste componente.

A facilidade de instalação torna-o uma escolha prática para atualizações ou novas montagens de cozinhas. O encaixe preciso no lado esquerdo da sua mesa mural assegura uma integração perfeita com o mobiliário existente, criando uma superfície de trabalho contínua e higiénica. A sua versatilidade permite que seja aplicado em diferentes tipologias de bancadas, adaptando-se às necessidades específicas de cada espaço.

### Características Técnicas

<b>Material</b>	Aço Inoxidável AISI 304 satinado
<b>Tipo de Instalação</b>	Fácil instalação em mesas murais

<b>Posição</b>	Esquerda
<b>Dimensões (Profundidade)</b>	600 mm

## Perguntas Frequentes

---

### **Qual a finalidade de um peto lateral numa mesa mural?**

Um peto lateral serve para proteger a parede contra salpicos de líquidos, alimentos e gorduras durante a preparação, garantindo a higiene e a longevidade da superfície da parede.

### **O material AISI 304 é adequado para cozinhas profissionais?**

Sim, o aço inoxidável AISI 304 é altamente recomendado para cozinhas profissionais devido à sua excelente resistência à corrosão, facilidade de limpeza e durabilidade, qualidades cruciais para ambientes exigentes.

### **É complicado instalar este peto na mesa de trabalho?**

Não, a instalação foi concebida para ser simples e rápida, permitindo uma fixação eficiente às mesas murais sem a necessidade de ferramentas complexas ou mão de obra especializada.

### **Este produto pode ser usado em qualquer tipo de mesa mural?**

Este peto é especificamente projetado para mesas murais com 600 mm de profundidade e destina-se a ser instalado no lado esquerdo, pelo que é importante verificar a compatibilidade dimensional.

### **Que benefícios adicionais oferece a utilização de petos laterais?**

Além da proteção higiénica e da parede, a utilização de petos laterais contribui para uma melhor organização do espaço de trabalho e para a prevenção de acidentes, ao delimitar a área de preparação.