

# 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: 04/07/2026

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



Acesso rapido  
ao produto



## Prateleira Adicional Inox para Mesa de Trabalho 550x2400 mm

### Informacoes do Produto

|               |               |                |             |
|---------------|---------------|----------------|-------------|
| <b>SKU:</b>   | CHWTA552400AS | <b>Modelo:</b> | WTA552400AS |
| <b>Marca:</b> | CLIMA         | <b>EAN:</b>    | N/D         |

### Imagens do Produto



### Especificacoes

|               |             |
|---------------|-------------|
| <b>Marca</b>  | CLIMA       |
| <b>Modelo</b> | WTA552400AS |

### Descricao Resumida

Otimize o seu espaço de trabalho com esta prateleira adicional em aço inoxidável AISI 304 para mesas de trabalho de 550x2400 mm. Durável e higiênica.

## Descricao Completa

### Prateleira de Aço Inoxidável — Principais Vantagens

Melhore a sua organização e o espaço de trabalho na cozinha profissional com esta prateleira adicional em aço inoxidável AISI 304. Projetada para ser o complemento perfeito para mesas de trabalho de fundo 550 mm, esta superfície extra oferece durabilidade e higiene para lidar com as exigências do dia a dia. É ideal para otimizar a arrumação e manter os seus utensílios e ingredientes essenciais sempre à mão, contribuindo para um ambiente de trabalho mais eficiente e seguro.

Fabricado com materiais de alta qualidade, este elemento de organização destaca-se pela sua resistência à corrosão e facilidade de limpeza, características incontornáveis em qualquer cozinha de restauração. A sua instalação é simples e permite uma integração harmoniosa com o mobiliário existente, garantindo um aproveitamento inteligente de cada centímetro do seu espaço. Uma superfície de apoio robusta e fiável é crucial para fluxos de trabalho ininterruptos e para a manutenção dos padrões de higiene rigorosos.

### Aplicações Profissionais

Esta prateleira em inox é uma adição valiosa para qualquer ambiente de restauração, incluindo restaurantes, hotéis, cantinas e snack-bares. A sua construção robusta e as dimensões generosas tornam-na ideal para armazenar equipamento ligeiro, ingredientes secos, ou para servir como uma superfície de apoio temporário durante picos de produção. A natureza modular desta estrutura permite que se adapte facilmente a diferentes configurações de cozinha, proporcionando uma flexibilidade essencial para as operações.

A versatilidade da prateleira não se limita apenas ao armazenamento; pode ser igualmente utilizada para arrumar tabuleiros, panelas, ou para organizar o espaço de forma a facilitar a confeção de alimentos, melhorando o fluxo de trabalho circular da cozinha. A durabilidade do aço inoxidável garante que esta prateleira suportará o uso contínuo e a limpeza frequente, mantendo-se em ótimas condições ao longo do tempo. É, portanto, um investimento inteligente para qualquer negócio que procure maximizar a eficiência e a higiene.

### Características Técnicas

|                 |                         |
|-----------------|-------------------------|
| <b>Material</b> | Aço inoxidável AISI 304 |
|-----------------|-------------------------|

|                     |                         |
|---------------------|-------------------------|
| <b>Acabamento</b>   | Acabado acetinado       |
| <b>Profundidade</b> | 550 mm                  |
| <b>Comprimento</b>  | Tamanho de mesa 2400 mm |

## Perguntas Frequentes

---

### **A prateleira é compatível com todas as mesas de trabalho de fundo 550 mm?**

Esta prateleira foi concebida para mesas de trabalho com a mesma profundidade. Recomenda-se verificar as especificações do fabricante da sua mesa para garantir um ajuste perfeito e uma instalação segura.

### **Qual a capacidade máxima de carga da prateleira?**

A capacidade de carga depende da mesa de trabalho à qual será acoplada e da distribuição do peso. A prateleira em si é robusta, mas a mesa deve ser capaz de suportar o peso adicional para garantir a estabilidade.

### **É necessário algum kit de instalação especial para montar a prateleira?**

Normalmente, estas prateleiras são fornecidas com o hardware necessário para uma montagem padronizada. No entanto, é sempre aconselhável consultar o manual de instruções específico do produto para confirmar se são necessárias ferramentas ou componentes adicionais.

### **Como devo limpar e fazer a manutenção desta prateleira de aço inoxidável?**

Para a limpeza diária, utilize um pano macio com água morna e um detergente neutro. Evite produtos abrasivos ou esfregões metálicos que possam danificar o acabamento acetinado do inox. Uma secagem rápida após a limpeza evita manchas de água e mantém o brilho.

### **Esta prateleira pode ser utilizada em ambientes com alta humidade?**

Sim, o aço inoxidável AISI 304 é conhecido pela sua excelente resistência à corrosão, tornando esta prateleira adequada para ambientes com alta humidade, como cozinhas profissionais e casas de banho industriais. Contribui para manter padrões de higiene elevados.