

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: 22/07/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Hotelequip.pt

Mesa de Apoio Mural Inox 2600x800mm

Informacoes do Produto

SKU:	CHWTW180260S0	Modelo:	WTW180260S0
Marca:	CLIMA	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	CLIMA
Modelo	WTW180260S0
Largura Mesa	L800
Largura (mm)	mais de 1500 mm
Tipo	Mesa

Descricao Resumida

Mesa de apoio mural em aço inoxidável AISI 304 com 2600x800mm e patas reguláveis, ideal para cozinhas profissionais e setores de hotelaria.

Descricao Completa

Mesa de trabalho inox mural — Mesa Inox — Principais Vantagens

Concebida para otimizar o espaço de trabalho em estabelecimentos como restaurantes, hotéis e bares, esta bancada de apoio mural oferece uma superfície robusta e higiénica para diversas tarefas. A sua construção em aço inoxidável AISI 304 garante durabilidade excecional e conformidade com as normas sanitárias mais exigentes, tornando-a ideal para qualquer ambiente de cozinha profissional. A facilidade de limpeza e manutenção eleva os padrões de higiene, assegurando um ambiente de trabalho seguro e eficiente. Perfeita para a preparação de alimentos, organização de utensílios ou como zona de suporte em qualquer ponto estratégico da sua cozinha.

A adaptabilidade é uma característica primordial deste mobiliário profissional. Com pés ajustáveis, permite uma instalação personalizada para se adequar a diferentes alturas e irregularidades do piso. Esta flexibilidade assegura não só a estabilidade da superfície de trabalho, mas também o conforto ergonómico para os seus colaboradores. A resistência à corrosão do aço inoxidável confere uma longevidade superior ao produto, mesmo em contacto constante com humidade e agentes de limpeza, protegendo o seu investimento a longo prazo.

Aplicações Profissionais

Indispensável em cozinhas profissionais, esta mesa de trabalho é adequada para uma vasta gama de aplicações. Desde a preparação de ingredientes em restaurantes movimentados, ao suporte de equipamentos em pastelarias, ou como uma área de despejo em lavandarias industriais. É igualmente útil em laboratórios alimentares, hospitais e cantinas, onde a higiene e a durabilidade são cruciais. A sua versatilidade permite que se integre perfeitamente em qualquer linha de confeção, otimizando o fluxo de trabalho e aumentando a produtividade da sua equipa.

Características Técnicas

Tipo de Construção	Totalmente desmontada (exceto modelos com portas)
Material da Bancada	Aço inoxidável AISI 304 satinado
Material das Patas	Tubo quadrado AISI 304, 40x40mm

Ajuste de Altura	Regulável entre 850-900mm
Rodapés	Posterior de 100mm, frontal de 65mm de espessura
Dimensões (CxPxA)	2600mm x 800mm x 850mm

Perguntas Frequentes

P: Esta mesa de trabalho é fácil de montar?

R: Sim, as mesas são fornecidas desmontadas para facilitar o transporte e a instalação, sendo o processo de montagem intuitivo e rápido, exceto para os modelos que incluam portas.

P: Qual a durabilidade do aço inoxidável utilizado?

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

P: Posso ajustar a altura da mesa para se adaptar às minhas necessidades?

R: Com certeza. As patas são reguláveis em altura entre 850mm e 900mm, permitindo uma adaptação perfeita à ergonomia do utilizador e às condições do espaço de trabalho.

P: Este produto cumpre as normas de higiene para uso alimentar?

R: Sim, a superfície e a estrutura em aço inoxidável AISI 304 satinado são ideais para uso em cozinhas profissionais, cumprindo rigorosas normas de higiene e sendo fáceis de desinfetar.

P: A mesa tem prateleira inferior para arrumação adicional?

R: Este modelo específico não inclui prateleira inferior. No entanto, o design mural é otimizado para maximizar o espaço disponível e facilitar a limpeza do pavimento.