

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 Trabalho Inox Mural s/Prateleira 600x700mm

Informacoes do Produto

SKU:	CHWTW170060S0	Modelo:	WTW170060S0
Marca:	CLIMA	EAN:	N/D
		Dimensões:	600 x 700 x 850 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	CLIMA
Modelo	WTW170060S0
Largura Mesa	L700
Largura (mm)	600–1000 mm
Tipo	Mesa

Descricao Resumida

Mesa de trabalho mural em aço inoxidável AISI 304, 600x700mm, com pés reguláveis. Ideal para cozinhas profissionais para preparação. Durável e Higiênica.

Descricao Completa

Mesa de Trabalho Inox — Principais Vantagens

Concebida para a exigência do seu estabelecimento, esta bancada de trabalho em aço inoxidável oferece robustez e higiene incomparáveis. A superfície de trabalho em AISI 304 acetinado garante durabilidade superior e resistência à corrosão, ideal para a preparação de alimentos e outras tarefas intensivas em cozinhas profissionais e laboratórios. Com a sua construção sólida e pés reguláveis, adapta-se perfeitamente a diferentes alturas, assegurando uma ergonomia otimizada para a sua equipa.

A montagem descomplicada e a facilidade de limpeza tornam este equipamento uma mais-valia para operações que exigem eficiência e conformidade com as normas de segurança alimentar. O encosto de 100mm protege a parede contra salpicos e a borda frontal de 65mm confere-lhe uma estética cuidada e funcionalidade.

Aplicações Profissionais

Esta mesa de apoio é um elemento essencial em qualquer cozinha industrial, permitindo uma área de preparação estável e higiénica. É particularmente útil em restaurantes, bares, pastelarias, talhos e outras operações de hotelaria e restauração que necessitem de uma superfície de trabalho adicional robusta e fácil de manter. A sua natureza mural poupa espaço, sendo ideal para cozinhas de menor dimensão ou para quem procura maximizar o layout do espaço de trabalho.

Disponível em diversas configurações, esta solução cumpre os mais altos padrões de higiene, sendo adequada para a preparação de carne, peixe, vegetais ou como suporte para equipamentos de confeção. Invista na produtividade e na organização do seu negócio com este componente de elevado desempenho.

Características Técnicas

Dimensões (LxPxA)	600x700x850h mm
Material da Bancada	Aço inoxidável AISI 304 acetinado

Material das Pernas	Tubo quadrado AISI 304, 40x40mm
Pés	Reguláveis entre 850-900mm
Encosto Posterior	100mm
Borda Frontal	65mm
Tipo de Montagem	Desmontada (exceto modelos com portas)

Perguntas Frequentes

Esta mesa de trabalho é adequada para ambientes com elevada humidade?

Sim, o aço inoxidável AISI 304 acetinado oferece excelente resistência à corrosão, tornando-a ideal para cozinhas profissionais e outros ambientes húmidos, garantindo uma longa vida útil do equipamento.

É possível ajustar a altura da superfície de trabalho?

Sim, as pernas do equipamento são reguláveis, permitindo ajustar a altura da bancada entre 850 mm e 900 mm para se adaptar às necessidades ergonómicas da sua equipa e otimizar o conforto durante a utilização.

A montagem do produto é complexa?

Não, a mesa é fornecida desmontada para facilitar o transporte, mas a sua montagem é simples e intuitiva, não requerendo conhecimentos técnicos especializados, exceto para os modelos que já vêm com portas.

Este modelo inclui prateleira inferior?

Não, este modelo específico de mesa de trabalho mural é fornecido sem prateleira inferior, oferecendo assim maior liberdade para o posicionamento de outros equipamentos ou para facilitar a limpeza do chão sob a bancada.

Qual a função do encosto posterior e da borda frontal?

O encosto posterior de 100mm protege a parede contra salpicos e derrames, mantendo a higiene do ambiente. A borda frontal de 65mm, por sua vez, adiciona robustez à estrutura e contribui para um aspeto mais profissional e seguro.