

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 Mural Inox, 1500x500x850mm

Informacoes do Produto

SKU:	CHWTW150150S0	Modelo:	WTW150150S0
Marca:	CLIMA	EAN:	N/D
		Dimensões:	1500 x 500 x 850 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	CLIMA
Modelo	WTW150150S0
Largura (mm)	mais de 1500 mm
Tipo	Mesa

Descricao Resumida

Mesa de trabalho mural em aço inoxidável AISI 304 de 1500x500mm, ideal para cozinhas profissionais que precisam de otimização do espaço.

Descricao Completa

mesa de trabalho inox — Área de Trabalho Profissional — Principais Vantagens

Concebida para otimizar o fluxo de trabalho em ambientes de restauração, esta bancada de trabalho mural em aço inoxidável oferece uma superfície robusta e higiênica para todas as necessidades de preparação. A falta de prateleira inferior maximiza o espaço de arrumação vertical, tornando-a ideal para cozinhas com requisitos específicos de armazenamento ou para garantir a acessibilidade para limpeza.

A construção em aço inoxidável de alta qualidade (AISI 304) assegura durabilidade e resistência à corrosão, mantendo a sua aparência elegante mesmo após uso intensivo. As suas dimensões generosas proporcionam uma ampla área para manuseamento de alimentos, organização de utensílios ou como apoio para equipamentos de cozinha, adaptando-se perfeitamente aos espaços mais exigentes.

Aplicações Profissionais

Esta mesa de trabalho é uma solução versátil para uma variedade de estabelecimentos, incluindo restaurantes, pastelarias, talhos, delicatessens e cozinhas industriais. É perfeita para chefs que necessitam de uma superfície de preparação ampla e fácil de limpar, ou para tarefas como o corte de ingredientes, montagem de pratos e organização de stocks próximos à área de confeção.

A sua instalação mural é ideal para otimizar o espaço em cozinhas pequenas ou para criar pontos de trabalho adicionais sem comprometer a circulação. A robustez da estrutura e a qualidade do material garantem que pode suportar o ritmo de um ambiente de trabalho intenso, oferecendo uma base estável e segura para todas as operações diárias.

Características Técnicas

Material da Superfície	Aço inoxidável AISI 304 acetinado
Pernas/Pés	Tubo quadrado AISI 304, 40x40mm (reguláveis entre 850-900mm)
Dimensões (CxPxA)	1500 x 500 x 850 mm
Rodapé Posterior	100 mm

Aral Frontal	65 mm de espessura
Tipo	Mural sem prateleira

Perguntas Frequentes

Esta mesa de trabalho pode ser utilizada em qualquer tipo de cozinha profissional?

Sim, a sua construção em aço inoxidável AISI 304 cumpre as mais rigorosas normas de higiene e segurança alimentar, sendo adequada para todos os tipos de cozinhas profissionais, desde pequenos cafés a grandes restaurantes.

É possível ajustar a altura da bancada?

Sim, as pernas ajustáveis permitem regular a altura da bancada entre 850mm e 900mm. Esta flexibilidade assegura que pode ser adaptada às necessidades ergonómicas da sua equipa e ao nivelamento com outros equipamentos.

A montagem desta mesa de trabalho é complicada?

As mesas são fornecidas desmontadas para facilitar o transporte, mas a montagem é simples e intuitiva. Todos os componentes necessários estão incluídos para uma instalação rápida, permitindo que comece a utilizá-la em pouco tempo.

Qual a vantagem de ter uma bancada mural sem prateleira inferior?

A principal vantagem é a otimização do espaço e a facilidade de limpeza. Sem uma prateleira inferior, o acesso ao chão para higienização é desimpedido, e o espaço vertical pode ser utilizado para outros fins, como a colocação de equipamentos mais altos.

O aço inoxidável AISI 304 é resistente à corrosão?

Sim, o aço inoxidável AISI 304 é altamente reconhecido pela sua excelente resistência à corrosão e durabilidade. É o material de eleição para ambientes de cozinha profissional, onde a exposição à humidade e a agentes de limpeza é constante.