

Ficha Tecnica

Precisa de Ajuda? Ligue: (+351) 916 542 211

Hotelequip.pt

Rua Empresarial Nº 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 com Prateleira 1600x550mm

Informacoes do Produto

SKU:	CHWTW155160S1	Modelo:	WTW155160S1
Marca:	CLIMA	EAN:	N/D
		Dimensões:	1600 x 550 x 850 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	CLIMA
Modelo	WTW155160S1
Largura Mesa	L600
Largura (mm)	mais de 1500 mm
Tipo	Mesa

Descricao Resumida

Bancada de trabalho em inox com prateleira inferior, ideal para cozinhas profissionais. Superfície resistente, altura ajustável e fácil de limpar.

Descricao Completa

mesa trabalho inox — Versatilidade Culinária — Principais Vantagens

Concebida para otimizar o espaço e a eficiência em cozinhas profissionais, esta bancada de trabalho em aço inoxidável é uma solução robusta e higiênica. A sua montagem mural liberta espaço no chão, facilitando a limpeza e manutenção, essenciais em ambientes de elevado tráfego. A prateleira inferior oferece armazenamento conveniente para utensílios e ingredientes, mantendo tudo ao alcance da mão durante o serviço.

A superfície de trabalho resistente à corrosão e fácil de desinfetar garante a conformidade com as normas de segurança alimentar mais rigorosas. Esta particularidade torna-a ideal para qualquer preparação culinária, desde pastelarias a charcutarias, onde a higiene é primordial. A versatilidade do tampo e a sua durabilidade elevam a produtividade da sua equipa, resultando em operações mais fluidas e eficazes.

Aplicações Profissionais

Este plano de trabalho é ideal para uma vasta gama de estabelecimentos comerciais, incluindo restaurantes, hotéis, cantinas, pastelarias e talhos. A sua construção em inox polido e a capacidade de montagem mural adaptam-se perfeitamente a cozinhas com espaço limitado, oferecendo uma área de preparação adicional sem comprometer a circulação. É uma peça indispensável para auxiliar na preparação de alimentos, organização de utensílios ou como apoio para equipamentos de cozinha, assegurando sempre um ambiente de trabalho limpo e funcional.

Seja para desossar carne, amassar pão, ou simplesmente para ter uma área extra durante os picos de trabalho, a prateleira de parede oferece a flexibilidade necessária para qualquer tarefa. A sua altura ajustável adapta-se às necessidades ergonómicas da sua equipa, prevenindo lesões e aumentando o conforto durante longas horas de trabalho. Um investimento que se traduz em maior rapidez e qualidade no serviço prestado.

Características Técnicas

Dimensões (CxPxA)	1600x550x850 mm
-------------------	-----------------

Material do Tampo	Aço inoxidável AISI 304 acetinado
Patas	Tubo quadrado AISI 304, 40x40mm
Altura Regulável	850-900mm
Rodapé Posterior	100mm
Rodapé Frontal	65mm
Montagem	Desmontada

Perguntas Frequentes

Para que tipo de aplicações esta mesa de trabalho é mais adequada?

Esta mesa é ideal para cozinhas profissionais e estabelecimentos de hotelaria, sendo perfeita para preparação de alimentos, organização de utensílios e como bancada auxiliar em áreas de grande fluxo de trabalho.

Qual a durabilidade e resistência do tampo da mesa?

O tampo em aço inoxidável AISI 304 acetinado garante elevada resistência à corrosão, facilidade de limpeza e durabilidade, suportando o uso intensivo diário sem comprometer a higiene.

É possível ajustar a altura da mesa para se adaptar a diferentes necessidades?

Sim, as patas em tubo quadrado AISI 304 são reguláveis, permitindo ajustar a altura da mesa entre 850mm e 900mm para uma ergonomia personalizada.

A montagem da mesa é complicada ou requer ferramentas especiais?

A mesa é fornecida desmontada para facilitar o transporte, mas a sua montagem é simples e não exige ferramentas especializadas. As instruções detalhadas acompanham o produto para uma instalação rápida e eficiente.

Quais os benefícios de ter rodapés posterior e frontal na mesa de trabalho?

Os rodapés posterior de 100mm e frontal de 65mm evitam que líquidos e alimentos caiam para trás e para a frente, mantendo a área de trabalho mais limpa e protegida contra salpicos.