

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 rápido
ao produto



Hotelequip.pt

Prateleira Mural para Lava-loiças Inox Fundo 700 mm

Informacoes do Produto

SKU:	CHISA701800AS	Modelo:	ISA701800AS
Marca:	CLIMA	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	CLIMA
Modelo	ISA701800AS
Tipo	Prateleira

Descricao Resumida

Prateleira mural em aço inoxidável de alta qualidade, 1800 mm de comprimento e 700 mm de fundo, ideal para otimizar o espaço e organização na área do lava-loiças em cozinhas profissionais. Fácil de instalar e limpar.

Descricao Completa

Prateleira mural inox — loiças — Principais Vantagens

Concebida para otimizar o espaço e a funcionalidade em cozinhas profissionais, esta prateleira mural é a solução ideal para manter a área do lava-loiças organizada e eficiente. A sua construção robusta em aço inoxidável assegura durabilidade e uma higiene impecável, características essenciais para o ambiente de restauração.

A sua instalação por fixação à parede liberta espaço no chão, facilitando a limpeza e proporcionando uma superfície de trabalho desobstruída. É um complemento perfeito para qualquer lavadouro industrial, permitindo um acesso fácil a utensílios e produtos de limpeza, contribuindo para a fluidez das operações diárias na sua cozinha.

Aplicações Profissionais

Este suporte em aço inoxidável é indispensável em diversos estabelecimentos do setor hoteleiro e de restauração, incluindo restaurantes, cafés, hotéis, cantinas e bares. A sua funcionalidade e resistência adaptam-se perfeitamente às exigências de cozinhas com elevado volume de trabalho, onde a organização e a limpeza são prioritárias.

Ideal para ser instalada acima de pias industriais ou bancadas com cuba, oferece um espaço adicional valioso para arrumação de detergentes, esponjas, escorredores ou outros acessórios, mantendo-os sempre à mão da equipa. A facilidade de acesso a estes itens agiliza as tarefas de lavagem e manutenção, otimizando o tempo de trabalho.

Características Técnicas

Nome do Produto	Prateleira Mural Inox
Fundo (Profundidade)	700 mm
Comprimento	1800 mm
Material	Aço Inoxidável

Tipo de Instalação	Mural (Fixação à parede)
Referência do Fornecedor	ISA701800AS

Perguntas Frequentes

Qual a capacidade de peso que esta prateleira mural suporta?

A prateleira mural em aço inoxidável é concebida para suportar um peso considerável, ideal para os artigos comuns em cozinhas profissionais. Embora o peso exato possa variar, a sua construção robusta garante estabilidade, sendo adequada para detergentes, louça ou outros utensílios.

É fácil de instalar e limpar?

Sim, a instalação é simples e segura, concebida para fixação à parede, o que otimiza o espaço. O aço inoxidável facilita a limpeza, bastando um pano húmido e detergente suave para manter a higiene, crucial em qualquer ambiente de restauração profissional.

Posso instalar esta prateleira acima de qualquer tipo de pia?

Esta prateleira é versátil e pode ser instalada acima de diversos tipos de pias, bancadas com cuba ou lavatórios existentes na sua cozinha. Certifique-se apenas de que a parede é adequada para suportar o peso da prateleira e dos itens que nela serão colocados, garantindo a sua funcionalidade.

Que benefícios a prateleira em aço inoxidável oferece para a organização da cozinha?

A prateleira otimiza a organização, mantendo o balcão e a área do lavatório desimpedidos, o que é vital para a produtividade da equipa. Permite armazenar produtos e utensílios de forma acessível e organizada, contribuindo para um ambiente de trabalho mais limpo e eficiente, essencial no dia a dia da restauração.

É possível ajustar a altura da prateleira após a instalação?

Uma vez instalada, a altura da prateleira é fixa para garantir a máxima estabilidade e segurança. Recomendamos que avalie cuidadosamente a altura de instalação ideal antes de proceder com a montagem, permitindo adaptar-se perfeitamente às necessidades operacionais da sua cozinha profissional.