

# 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 Mural Inox 1700x900x850mm

### Informacoes do Produto

|        |               |            |                     |
|--------|---------------|------------|---------------------|
| SKU:   | CHWTW190170S0 | Modelo:    | WTW190170S0         |
| Marca: | CLIMA         | EAN:       | N/D                 |
|        |               | Dimensões: | 1700 x 900 x 850 cm |

### Imagens do Produto



### Especificacoes

|              |                 |
|--------------|-----------------|
| Marca        | CLIMA           |
| Modelo       | WTW190170S0     |
| Largura (mm) | mais de 1500 mm |
| Tipo         | Mesa            |

### Descricao Resumida

Mesa de trabalho mural em aço inoxidável AISI 304 com 1700x900x850mm, patas reguláveis e peto posterior para higiene. Ideal para cozinhas profissionais.

## Descricao Completa

### Mesa de Trabalho Inox — Principais Vantagens

Concebida para otimizar o fluxo de trabalho em ambientes culinários exigentes, esta bancada de preparação mural em aço inoxidável é a solução ideal para cozinhas profissionais. A sua robustez e design funcional garantem durabilidade e uma adaptabilidade excecional, tornando-a um investimento inteligente para qualquer negócio de restauração ou hotelaria. A superfície de trabalho generosa e a facilidade de limpeza são características que o ajudarão a manter os mais altos padrões de higiene e eficiência.

### Aplicações Profissionais

Este versátil mobiliário de aço inoxidável é perfeito para uma vasta gama de aplicações comerciais, desde cozinhas de restaurantes e hotéis a laboratórios de padaria e pastelaria, até espaços de preparação em talhos e peixarias. A sua configuração mural permite maximizar o espaço útil, enquanto a construção em aço inoxidável AISI 304 assegura resistência à corrosão e à humidade, essencial para operações diárias intensas. É a base perfeita para a preparação de alimentos, apoio a equipamentos de cozinha ou organização de utensílios.

### Características Técnicas

| Característica         | Detalhe                                |
|------------------------|----------------------------------------|
| Material da Superfície | Aço inoxidável AISI 304 satinado       |
| Material das Patas     | Tubo quadrado AISI 304, 40x40mm        |
| Patas Reguláveis       | Sim, entre 850-900mm                   |
| Peto Posterior         | 100mm                                  |
| Peto Frontal           | 65mm de espessura                      |
| Dimensões (CxPxA)      | 1700x900x850 mm                        |
| Montagem               | Desmontada (exceto modelos com portas) |

## Perguntas Frequentes

---

### A mesa é fácil de montar?

Sim, esta mesa de trabalho é fornecida desmontada para facilitar o transporte, mas o processo de montagem é simples e intuitivo, não exigindo ferramentas especializadas, exceto para modelos com portas que já vêm montados.

### Qual a altura ajustável das patas?

As patas desta bancada de trabalho são reguláveis numa faixa de 850mm a 900mm, permitindo adaptar a altura ao seu conforto e necessidades ergonómicas na sua cozinha.

### O material é resistente à corrosão?

Sim, a mesa é fabricada em aço inoxidável AISI 304 satinado e as patas em tubo quadrado AISI 304, materiais conhecidos pela sua elevada resistência à corrosão, o que é ideal para ambientes com muita humidade.

### Posso usar esta mesa para preparação de alimentos crus?

Absolutamente. O aço inoxidável AISI 304 é um material sanitário e fácil de limpar, perfeito para o manuseio e preparação de todos os tipos de alimentos, incluindo crus, cumprindo as normas de higiene das cozinhas profissionais.

### Que tipo de manutenção esta mesa requer?

A manutenção é mínima. Apenas requer limpeza regular com produtos adequados para aço inoxidável, para manter o seu aspeto e higiene, garantindo a sua longevidade na sua operação.