

# 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: 13/06/2026

*O produto final e as características podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.*



Acesso rapido  
ao produto



## Mesa de Trabalho Inox Central com 3 Gavetas 2000x600x850mm

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	CHWTC16020DDL	<b>Modelo:</b>	WTC16020DDL
<b>Marca:</b>	CLIMA	<b>EAN:</b>	N/D

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	CLIMA
<b>Modelo</b>	WTC16020DDL

### Descricao Resumida

Mesa de trabalho central em aço inoxidável 2000x600x850mm com 3 gavetas. Ideal para cozinhas profissionais e restauração, otimiza o espaço e a organização.

## Descricao Completa

### Mesa de Trabalho Inox — Principais Vantagens

Concebida para otimizar o fluxo de trabalho em ambiente profissional, esta bancada de trabalho em aço inoxidável AISI 304 é a solução ideal para cozinhas industriais e estabelecimentos de restauração. A sua construção robusta garante durabilidade e resistência à corrosão, enquanto o módulo de três gavetas integrado oferece uma arrumação conveniente para utensílios e equipamentos essenciais. O design centralizado permite a utilização em qualquer ponto da cozinha, maximizando a eficiência operacional.

Este mobiliário de apoio destaca-se pela sua versatilidade e adaptação a diversas necessidades. A prateleira intermédia proporciona espaço adicional de armazenamento, mantendo os seus equipamentos e ingredientes organizados e acessíveis. As pernas reguláveis em altura permitem um ajuste perfeito à postura de trabalho desejada, contribuindo para o conforto e a produtividade da sua equipa, reduzindo a fadiga durante longas horas de utilização.

### Aplicações Profissionais

Esta mesa de apoio em aço inoxidável é perfeita para diversas aplicações em cozinhas profissionais, restauração, hotelaria e catering. Utilize-a como uma estação de preparação central para ingredientes, uma bancada de apoio para equipamentos de confeção, ou uma área de arrumação adicional perto da zona de serviço. A sua resistência e facilidade de limpeza tornam-na adequada para ambientes com elevados padrões de higiene, como laboratórios alimentares e estabelecimentos de saúde.

Ideal para pastelarias, talhos, pizzarias e qualquer negócio que procure uma solução de trabalho durável e funcional. As gavetas oferecem um controlo eficiente sobre os pequenos utensílios, enquanto a superfície lisa e higiénica facilita a manutenção e garante a segurança alimentar. Um investimento robusto para otimizar o espaço e a eficiência em qualquer cozinha industrial.

### Características Técnicas

<b>Tipo de Produto</b>	Mesa de Trabalho Central
<b>Material</b>	Aço Inoxidável AISI 304 (acetinado)

<b>Dimensões (CxPxA)</b>	2000 x 600 x 850 mm
<b>Módulo</b>	3 gavetas integradas (lado esquerdo)
<b>Construção</b>	Totalmente fechada com prateleira intermédia
<b>Pernas</b>	Tubo quadrado AISI 304, 40x40mm (reguláveis 850-900mm)
<b>Rodapé Posterior</b>	100 mm
<b>Frente e Lados do Tampo</b>	65 mm

## Perguntas Frequentes

---

### 1. Esta mesa de trabalho vem montada?

Sim, todas as mesas são fornecidas já montadas, prontas para serem utilizadas imediatamente após a entrega no seu estabelecimento.

### 2. Qual o material utilizado na construção da mesa?

A mesa é fabricada em aço inoxidável AISI 304 com acabamento acetinado, conhecido pela sua elevada resistência à corrosão, durabilidade e facilidade de limpeza, essencial em ambientes profissionais.

### 3. As gavetas podem ser instaladas do lado direito?

Este modelo específico inclui o módulo de três gavetas fixo no lado esquerdo. Não é possível alterar a sua posição ou instalar gavetas adicionais do lado direito.

### 4. A altura da mesa é ajustável?

Sim, as pernas do tipo tubo quadrado em aço AISI 304 têm a capacidade de serem reguladas, permitindo um ajuste de altura entre os 850 e os 900 mm para um conforto e ergonomia otimizados.

### 5. Esta mesa pode ser utilizada como ilha central na cozinha?

Absolutamente. O seu design central e a construção robusta tornam-na ideal para ser posicionada como uma ilha de trabalho, permitindo acesso e funcionalidade por todos os lados em cozinhas profissionais.