

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



Bancada de Trabalho Inox Central com 3 Gavetas 220x60cm

Informacoes do Produto

SKU:	CHWTC16022DDL	Modelo:	WTC16022DDL
Marca:	CLIMA	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	CLIMA
Modelo	WTC16022DDL

Descricao Resumida

Bancada de trabalho central em inox com 220x60cm e 3 gavetas à esquerda, ideal para cozinhas profissionais. Altura ajustável.

Descrição Completa

Mesa de Apoio Inox — Principais Vantagens

Concebida para otimizar a eficiência em cozinhas profissionais e ambientes de preparação de alimentos, esta bancada de trabalho em aço inoxidável oferece uma superfície robusta e higiênica. A sua estrutura central, complementada por gavetas do lado esquerdo, garante organização e acesso facilitado aos utensílios essenciais. Sendo um equipamento de apoio fundamental, contribui para um fluxo de trabalho mais ágil e produtivo.

Aplicações Profissionais

Esta mesa de apoio é ideal para diversos estabelecimentos do setor da restauração e hotelaria. É perfeita para chefs que necessitam de um espaço de preparação de alimentos estável e fácil de limpar. Cozinhas industriais, pastelarias e cantinas beneficiarão da durabilidade e funcionalidade desta superfície, que suporta as exigências de um ambiente de trabalho intenso. A sua presença melhora a organização geral e a rapidez da confeção.

Características Técnicas

Tipo de Produto	Bancada de Trabalho Central
Material	Aço Inoxidável AISI 304 (superfície e pernas)
Características	Mesa fornecida montada; superfície acetinada; módulo com 3 gavetas; completamente fechada com prateleira intermédia; pernas em tubo quadrado 40x40mm reguláveis entre 850-900mm; contraplacado posterior de 100mm; frente e lados da superfície de 65mm.
Dimensões (CxPxA)	2200x600x850h mm

Perguntas Frequentes

Qual a principal vantagem desta bancada de trabalho em relação a outras opções?

A principal vantagem reside na sua construção robusta em aço inoxidável AISI 304, que assegura

uma durabilidade superior e uma higiene impecável, essencial para o manuseamento de alimentos em ambientes de restauração.

É possível ajustar a altura da mesa de trabalho?

Sim, as pernas desta bancada são reguláveis, permitindo ajustar a altura entre 850 mm e 900 mm para se adaptar às suas necessidades ergonómicas e ao espaço de trabalho.

A mesa é entregue montada ou requer montagem no local?

O produto é fornecido já montado, o que facilita a sua instalação imediata em qualquer cozinha profissional, poupando tempo e esforço na montagem.

Quais os tipos de estabelecimentos que mais beneficiam com este equipamento?

Esta bancada é ideal para uma vasta gama de estabelecimentos, incluindo restaurantes, hotéis, pastelarias e cantinas, onde a preparação de alimentos exige uma superfície de trabalho durável e fácil de higienizar.

As gavetas podem ser instaladas do lado direito?

Este modelo específico é fornecido com as três gavetas integradas na lateral esquerda, proporcionando uma solução prática e ergonómica para o armazenamento dos seus utensílios.