

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 caracteristicas podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.



Acesso rapido
ao produto



Mesa de Trabalho Central Inox com Gavetas 2400x600x850mm

Informacoes do Produto

SKU:	CHWTC16024DDR	Modelo:	WTC16024DDR
Marca:	CLIMA	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	CLIMA
Modelo	WTC16024DDR

Descricao Resumida

Mesa de trabalho central em aço inoxidável (2400x600x850mm) com 3 gavetas à direita e prateleira intermédia, pés reguláveis para cozinhas profissionais.

Descricao Completa

Concebida para cozinhas profissionais, esta bancada de trabalho central em aço inoxidável oferece uma solução robusta e funcional para qualquer ambiente exigente. Com uma superfície ampla, permite otimizar o espaço de preparação, garantindo um fluxo de trabalho eficiente e higiênico. A inclusão de gavetas à direita proporciona arrumação prática e organizada para utensílios e pequenos equipamentos, mantendo a área de trabalho desafogada e acessível.

A estrutura totalmente fechada, combinada com uma prateleira intermédia, aumenta a capacidade de armazenamento, tornando-a ideal para estabelecimentos que necessitam de maximizar a organização. Os pés reguláveis em aço inoxidável asseguram estabilidade perfeita em qualquer superfície, adaptando-se às necessidades específicas da sua cozinha.

mesa de trabalho inox — Ambiente de Trabalho Otimizado — Principais Vantagens

- **Durabilidade Superior:** Fabricada em aço inoxidável AISI 304, esta mesa garante uma longa vida útil e resistência à corrosão, suportando o uso intensivo diário em ambientes profissionais.
- **Organização Eficaz:** As gavetas integradas e a prateleira intermédia proporcionam múltiplos compartimentos de arrumação, facilitando a organização de utensílios e ingredientes essenciais.
- **Ergonomia Ajustável:** Os pés reguláveis permitem ajustar a altura da bancada entre 850mm e 900mm, assegurando uma postura de trabalho confortável para os utilizadores.
- **Fácil Manutenção:** A superfície lisa em aço inoxidável e a estrutura totalmente fechada simplificam a limpeza, cumprindo rigorosos padrões de higiene.
- **Versatilidade:** Ideal para diversas tarefas de preparação, desde cortar e picar até montar pratos complexos.

Aplicações Profissionais

Esta mesa de apoio é uma adição valiosa para qualquer cozinha de restaurante, hotel, cantina ou refeitório industrial. É particularmente adequada para áreas de preparação central, onde a durabilidade, a higiene e a funcionalidade são cruciais. Pode ser utilizada para a manipulação de alimentos, preparação de pratos, organização de utensílios ou como superfície de apoio para equipamentos de menor porte.

Características Técnicas

Material da Encimera	Aço Inoxidável AISI 304 satinado
Número de Gavetas	3 (lado direito)
Prateleira Intermédia	Sim
Pés Reguláveis	Tubo quadrado AISI 304, 40x40mm (850-900mm)
Dimensões (CxLxA)	2400x600x850 mm
Estrutura	Totalmente fechada

Perguntas Frequentes

Esta mesa de trabalho é fácil de limpar?

Sim, a superfície em aço inoxidável AISI 304 satinado é muito fácil de limpar e manter, sendo ideal para ambientes onde a higiene é primordial. A sua estrutura durável resiste a detergentes e desinfetantes comuns.

As gavetas podem ser instaladas do lado esquerdo?

As gavetas vêm pré-instaladas no lado direito, conforme a configuração padrão do modelo. Este modelo específico não permite a alteração do lado das gavetas após a montagem.

Qual a altura máxima ajustável dos pés?

Os pés tubulares em aço inoxidável são reguláveis, permitindo ajustar a altura da mesa entre 850mm e 900mm para se adaptar às suas necessidades ergonómicas.

Este produto requer montagem?

Não, esta mesa é fornecida já montada, pronta a usar. Basta posicioná-la no local desejado e ajustar os pés conforme necessário.

É adequada para ambientes com muita humidade?

Sim, o aço inoxidável AISI 304 oferece excelente resistência à corrosão, tornando esta mesa adequada para ambientes com elevada humidade, como cozinhas industriais e lavadouros.