

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 em Inox com 3 Gavetas 1600x600 mm

Informacoes do Produto

SKU:	CHWTC16016DDR	Modelo:	WTC16016DDR
Marca:	CLIMA	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	CLIMA
Modelo	WTC16016DDR

Descricao Resumida

Mesa de trabalho central em aço inoxidável de 1600x600 mm, com 3 gavetas à direita e altura regulável, ideal para cozinhas profissionais.

Descricao Completa

Mesa de Trabalho Inox — Principais Vantagens

Equipe a sua cozinha profissional com uma bancada de trabalho central robusta e funcional, concebida para otimizar o fluxo de trabalho e a organização. Esta superfície de preparação em aço inoxidável AISI 304, com acabamento acetinado, oferece durabilidade e higiene superiores, essenciais para ambientes exigentes como restaurantes e hotelaria. A integração de três gavetas na lateral direita proporciona um espaço de arrumação acessível para utensílios e pequenos equipamentos, mantendo a área de trabalho organizada e eficiente.

O design autoportante desta peça de mobiliário, com pernas reguláveis, garante estabilidade e adaptabilidade a diferentes alturas de trabalho, ou pode ser ajustada às necessidades específicas da sua equipa. O interior completamente fechado e a prateleira intermédia aumentam a capacidade de armazenamento, protegendo os itens de pó e sujidade. Uma solução pensada para a produtividade e a longevidade no dia a dia da indústria alimentar.

Aplicações Profissionais

Este mobiliário neutro é ideal para uma vasta gama de estabelecimentos, desde grandes restaurantes e cozinhas industriais a pequenas cafetarias e pastelarias. A sua capacidade de ser posicionada centralmente permite a acessibilidade de vários lados, tornando-a perfeita para áreas de preparação de alimentos, apoio à confeção ou como estação de embalagem. A construção em aço inoxidável facilita a limpeza, cumprindo com as rigorosas normas de higiene e segurança alimentar necessárias no setor. Adicionalmente, as gavetas integradas revelam-se extremamente úteis para guardar talheres, panos de cozinha ou outros utensílios menores.

A adaptabilidade das pernas reguláveis entre 850-900mm torna-a versátil para diferentes tarefas e operadores, evitando a fadiga e promovendo uma ergonomia adequada. A presença de um rodapé posterior evita que os alimentos ou utensílios caiam atrás da mesa, mantendo a área limpa. É uma aquisição valiosa para qualquer negócio que priorize qualidade, organização e um ambiente de trabalho higiénico.

Características Técnicas

Tipo de Mesa:

Mesa de Trabalho Central

Material da Bancada:	Aço Inoxidável AISI 304 satinado
Número de Gavetas:	3
Localização das Gavetas:	Lateral Direita
Estrutura:	Completamente fechada com prateleira intermédia
Material das Pernas:	Tubo quadrado AISI 304
Dimensões das Pernas:	40x40mm
Altura Regulável das Pernas:	850-900mm
Rodapé Posterior:	100mm
Frente e Costados da Bancada:	65mm
Dimensões Totais (CxPxA):	1600x600x850 mm
Montagem:	Fornecida montada

Perguntas Frequentes

Qual é o tipo de aço inoxidável utilizado nesta mesa de trabalho?

Esta mesa é fabricada com aço inoxidável AISI 304 acetinado, conhecido pela sua elevada resistência à corrosão e facilidade de limpeza, características cruciais para a higiene em ambientes de restauração.

Posso ajustar a altura da mesa para se adequar às minhas necessidades?

Sim, as pernas da mesa são reguláveis, permitindo ajustar a altura entre 850 mm e 900 mm para garantir uma postura de trabalho confortável e ergonómica para todos os utilizadores.

As gavetas podem ser instaladas na lateral esquerda em vez da direita?

Este modelo específico WTC16016DDR dispõe de um módulo com três gavetas incluído na lateral direita. Para opções de gavetas à esquerda, por favor, consulte outros modelos ou contacte-nos para verificar a disponibilidade.

A mesa de trabalho é fornecida já montada?

Sim, a mesa é entregue já montada, o que facilita e agiliza a sua instalação e imediata utilização na sua cozinha, sem necessidade de montagem adicional.

Esta mesa é adequada para uso em cozinhas profissionais de grande volume?

Com as suas dimensões generosas (1600x600 mm), construção robusta em aço inoxidável e design central, esta mesa é perfeitamente adequada para cozinhas de grande volume, proporcionando uma superfície de trabalho durável e higiénica.