

# 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: 22/05/2026

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



Acesso rapido  
ao produto



## Mesa de Trabalho Inox C/ Gavetas Esquerda 2000x700mm

### Informacoes do Produto

|               |               |                   |                     |
|---------------|---------------|-------------------|---------------------|
| <b>SKU:</b>   | CHWTC17020DDL | <b>Modelo:</b>    | WTC17020DDL         |
| <b>Marca:</b> | CLIMA         | <b>EAN:</b>       | N/D                 |
|               |               | <b>Dimensões:</b> | 2000 x 700 x 850 cm |

### Imagens do Produto



### Especificacoes

|               |             |
|---------------|-------------|
| <b>Marca</b>  | CLIMA       |
| <b>Modelo</b> | WTC17020DDL |

### Descricao Resumida

Mesa de trabalho central em aço inox AISI 304 com 3 gavetas à esquerda. Dimensões 2000x700x850mm. Ideal para cozinhas profissionais.

## Descricao Completa

### Mesa de trabalho inox — Mesa Inox com Gavetas — Principais Vantagens

Concebida para otimizar a funcionalidade em ambientes de cozinha profissional, esta bancada em aço inoxidável é a solução ideal para cozinhas de restaurantes, coletividades e hotelaria. A sua robustez e design inteligente, com gavetas integradas na esquerda, proporcionam um espaço de trabalho eficiente, duradouro e perfeitamente organizado, fundamental para o ritmo exigente da sua operação diária.

### Aplicações Profissionais

Este mobiliário de preparação é indispensável em cozinhas industriais, pastelarias e cantinas, onde a higiene e a resistência são primordiais. Garante um excelente suporte para todas as atividades de corte e preparação de alimentos. A sua superfície de trabalho ampla e o armazenamento adicional contribuem para o aumento da produtividade da sua equipa e otimizam os fluxos de trabalho na cozinha.

### Características Técnicas

|                                   |  |
|-----------------------------------|--|
| <b>Tipo</b>                       | Mesa de Trabalho Central                     |
| <b>Material da Encimera</b>       | Aço inoxidável AISI 304 acetinado            |
| <b>Gavetas</b>                    | Módulo com 3 gavetas incluído, lado esquerdo |
| <b>Estrutura</b>                  | Totalmente fechada com prateleira intermédia |
| <b>Pernas</b>                     | Tubo quadrado AISI 304, 40x40mm              |
| <b>Pés</b>                        | Reguláveis (850-900mm)                       |
| <b>Peto Posterior</b>             | 100mm  |
| <b>Frente e Lados da Encimera</b> | 65mm   |
| <b>Dimensões (CxPxA)</b>          | 2000x700x850mm                               |

## Perguntas Frequentes

---

### **Qual o material de fabrico desta mesa de trabalho?**

A mesa é fabricada em aço inoxidável AISI 304 acetinado, incluindo a encimera e as pernas, garantindo máxima durabilidade, higiene e resistência à corrosão.

### **As dimensões da mesa podem ser ajustadas?**

Sim, as pernas são reguláveis em altura entre 850mm e 900mm, permitindo que ajuste a mesa à ergonomia ideal para a sua equipa e espaço.

### **Esta mesa é adequada para uso em cozinhas profissionais?**

Sim, o design robusto, o material de alta qualidade e a superfície de trabalho ampla tornam-na perfeita para o ambiente exigente de qualquer cozinha profissional ou industrial.

### **Onde estão localizadas as gavetas e quantas são?**

O móvel inclui um módulo com três gavetas, posicionadas estrategicamente no lado esquerdo da mesa, oferecendo arrumação conveniente para utensílios e pequenos equipamentos.

### **A mesa de trabalho é fácil de limpar e manter?**

Graças ao aço inoxidável AISI 304, a bancada é extremamente fácil de limpar e mantém o seu aspeto higiénico com mínima manutenção, um ponto crucial para qualquer estabelecimento alimentar.