

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: 10/06/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Mesa de Trabalho Inox C/ Gavetas Laterais 1600x700mm

Informacoes do Produto

SKU:	CHWTC17016DDR	Modelo:	WTC17016DDR
Marca:	CLIMA	EAN:	N/D
		Dimensões:	1600 x 700 x 850 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	CLIMA
Modelo	WTC17016DDR

Descricao Resumida

Mesa de trabalho central em aço inoxidável AISI 304 com 3 gavetas laterais. Dimensões 1600x700x850/900mm. Robusta e higiênica.

Descricao Completa

Esta mesa de trabalho em aço inoxidável foi concebida para oferecer a máxima funcionalidade e durabilidade em ambientes de cozinha profissional. Com um design robusto e acabamento acetinado, integra-se perfeitamente em qualquer espaço de preparação, garantindo uma superfície higiênica e resistente para as operações diárias, como a manipulação de alimentos, preparação de ingredientes e montagem de pratos.

Mesa Inox Profissional — Principais Vantagens

- Construção robusta em aço inoxidável AISI 304, assegurando uma vida útil prolongada e alta resistência à corrosão, ideal para ambientes exigentes em cozinhas, pastelarias e cantinas.
- Módulo com três gavetas integrado na lateral, otimizando o espaço de arrumação e mantendo utensílios e ferramentas essenciais sempre à mão, melhorando a eficiência operacional.
- Superfície de trabalho totalmente fechada e prateleira intermédia, oferecendo espaço adicional para armazenamento e garantindo uma fácil limpeza, fundamental para manter os padrões de higiene.
- Pés reguláveis que permitem ajustar a altura da superfície de trabalho entre 850 e 900 mm, proporcionando ergonomia e conforto para os utilizadores, independentemente da sua altura.
- Design central que permite a sua colocação no meio da cozinha, facilitando o acesso por vários lados e otimizando o fluxo de trabalho em ambientes de grande movimento.

Aplicações Profissionais

Este equipamento versátil é a escolha ideal para uma vasta gama de estabelecimentos, incluindo restaurantes, hotéis, cafetarias, padarias, e cozinhas industriais. A sua durabilidade e funcionalidade adaptam-se perfeitamente às exigências de preparação de alimentos, armazenamento prático e manutenção de um ambiente de trabalho ordenado e higiênico, contribuindo para a eficiência e segurança alimentar.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
----------------	---------

Material da Estrutura	Aço Inoxidável AISI 304 satinado
Módulo Integrado	3 gavetas
Armazenamento	Completamente fechado com prateleira intermédia
Pernas	Tubo quadrado AISI 304, 40x40mm, reguláveis
Altura Regulável	850-900 mm
Dimensões (CxLxA)	1600x700x850 mm

Perguntas Frequentes

Qual é o material predominante desta mesa de trabalho?

Esta mesa é fabricada em aço inoxidável AISI 304 com acabamento acetinado, conhecido pela sua elevada resistência à corrosão, durabilidade e facilidade de limpeza, características essenciais para o uso profissional.

É possível ajustar a altura da mesa de trabalho?

Sim, as pernas desta mesa são reguláveis, permitindo ajustar a altura da superfície de trabalho entre 850 mm e 900 mm, o que oferece flexibilidade e adaptabilidade às necessidades específicas do utilizador.

A mesa de trabalho possui espaço de armazenamento?

Com certeza. A mesa inclui um módulo integrado com três gavetas na lateral e uma prateleira intermédia, oferecendo amplo espaço para organizar e armazenar utensílios, garantindo um espaço de trabalho organizado e eficiente.

Esta mesa é adequada para que tipo de estabelecimento?

Concebida para uso profissional, é ideal para cozinhas de restaurantes, hotéis, pastelarias, cantinas e outros estabelecimentos do setor da hotelaria e restauração, onde a higiene e a durabilidade são prioritárias.

A montagem é complexa?

Não, a mesa é fornecida já montada, o que facilita a sua instalação e permite uma utilização imediata após a entrega, poupando tempo e esforço na sua cozinha.