

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 Central em Inox com Gavetas 2000x700x850mm

Informacoes do Produto

SKU:	CHWTC17020DDR	Modelo:	WTC17020DDR
Marca:	CLIMA	EAN:	N/D
		Dimensões:	2000 x 700 x 850 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	CLIMA
Modelo	WTC17020DDR

Descricao Resumida

Mesa de trabalho central em aço inoxidável AISI 304 com 3 gavetas à direita. Ideal para cozinhas profissionais, 2000x700x850mm. Pés reguláveis para ergonomia.

Descricao Completa

mesa de trabalho inox com gavetas — Mesa de Preparação — Principais Vantagens

Concebida para otimizar o fluxo de trabalho em cozinhas profissionais e estabelecimentos de hotelaria, esta robusta mesa de trabalho central oferece uma superfície de preparação ampla e resistente. O aço inoxidável AISI 304 garante uma higiene impecável e durabilidade excepcional, enquanto as gavetas integradas do lado direito proporcionam organização eficiente e acesso facilitado a utensílios e ingredientes essenciais. É a solução ideal para melhorar a produtividade e a organização do seu espaço de trabalho.

A estrutura de design otimizado inclui uma prateleira intermédia, aumentando a capacidade de armazenamento e contribuindo para um ambiente de trabalho ordenado. Os pés reguláveis, robustos e fabricados em tubo quadrado de aço inoxidável AISI 304, permitem ajustar a altura entre 850 e 900 mm, assegurando uma ergonomia perfeita para qualquer utilizador e uma estabilidade inabalável em qualquer tipo de piso, mesmo irregular.

Aplicações Profissionais

Este mobiliário de aço inoxidável é indispensável para uma vasta gama de ambientes comerciais. Desde restaurantes movimentados que necessitam de uma área de preparação central, a pastelarias que exigem superfícies limpas e duráveis, ou ainda talhos e charcutarias para o manuseamento de alimentos. A sua versatilidade e a conformidade com as mais rigorosas normas de higiene alimentar tornam-na adequada para cozinhas de hotéis, cantinas, escolas e bares de grande volume, garantindo um desempenho consistente e fiável no dia a dia.

A inclusão de gavetas à direita na mesa de inox permite armazenar convenientemente facas, espátulas e outros pequenos equipamentos, otimizando o espaço e minimizando os movimentos desnecessários durante a preparação dos alimentos. Desta forma, chefs e cozinheiros beneficiarão de uma distribuição eficiente e de uma melhor organização do posto de trabalho, aumentando a eficácia das suas operações diárias.

Características Técnicas

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

Dimensões (CxPxA)	2000x700x850 mm
Construção	Aço inoxidável AISI 304 satinado
Módulo	3 gavetas (integradas à direita)
Prateleira	Intermédia incluída
Pés	Tubo quadrado AISI 304, 40x40mm
Altura Regulável	850-900 mm
Peto posterior	100mm
Frente e costados da bancada	65mm

Perguntas Frequentes

Para que tipo de estabelecimentos esta mesa de trabalho é mais adequada?

Esta mesa é perfeita para cozinhas industriais, restaurantes movimentados, pastelarias, talhos, charcutarias e qualquer ambiente profissional que necessite de uma superfície de trabalho durável e higiénica com arrumação extra.

A montagem da mesa de trabalho é complicada?

Não, o produto é fornecido já montado de fábrica, pronto a utilizar e a integrar no seu espaço. Basta ajustar os pés à altura desejada.

Os pés reguláveis oferecem estabilidade adequada?

Sim, os pés em tubo quadrado de aço inoxidável AISI 304 são robustos e permitem ajustar a altura, garantindo estabilidade e nivelamento perfeitos mesmo em pisos irregulares.

Qual a vantagem da prateleira intermédia?

A prateleira intermédia aumenta significativamente a capacidade de armazenamento, permitindo organizar utensílios, equipamentos e ingredientes, otimizando o espaço de trabalho e contribuindo para um ambiente mais eficiente.

O aço inoxidável AISI 304 é realmente superior para ambientes de restauração?

Sim, o aço inoxidável AISI 304 é amplamente reconhecido pela sua excelente resistência à corrosão, facilidade de limpeza e durabilidade, características cruciais para manter os mais elevados padrões de higiene em cozinhas profissionais.