

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: 24/05/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Mesa de Trabalho Mural Inox com Gavetas, 2400x600x850mm

Informacoes do Produto

SKU:	CHWTW16024DDR	Modelo:	WTW16024DDR
Marca:	CLIMA	EAN:	N/D
		Dimensões:	2400 x 600 x 850 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	CLIMA
Modelo	WTW16024DDR

Descricao Resumida

Mesa de trabalho mural em aço inoxidável AISI 304 de 2400x600x850mm, com 3 gavetas à direita. Perfeita para cozinhas profissionais.

Descricao Completa

Mesa de Trabalho Inox — Principais Vantagens

Concebida para otimizar o fluxo de trabalho em cozinhas profissionais e estabelecimentos de restauração, esta bancada de preparação em aço inoxidável é a solução ideal para quem procura durabilidade, higiene e funcionalidade. A estrutura robusta e o design inteligente garantem uma área de trabalho eficiente, essencial para a dinâmica acelerada do setor de hotelaria. A sua instalação mural permite maximizar o espaço no chão, facilitando a limpeza e a organização do ambiente.

Equipada com gavetas espaçosas, esta estação de trabalho oferece arrumação adicional para utensílios e ingredientes, contribuindo para um espaço de trabalho mais organizado e produtivo. O aço inox de alta qualidade assegura uma resistência superior à corrosão e à fácil higienização, conforme as rigorosas normas de segurança alimentar exigidas em qualquer estabelecimento comercial. Uma adição valiosa para qualquer cozinha que preza pela excelência operacional e a longevidade dos seus equipamentos.

Aplicações Profissionais

Este equipamento é perfeitamente adequado para uma vasta gama de ambientes profissionais, incluindo restaurantes, hotéis, cafés, pastelarias, talhos e outras cozinhas industriais. A sua configuração mural e a inclusão de gavetas tornam-na particularmente útil em espaços onde a organização e a economia de espaço são cruciais. Ideal para preparação de alimentos, armazenamento de utensílios, ou como suporte adicional para equipamentos de pequena dimensão.

Graças à sua construção em aço inoxidável, a bancada é resistente a ambientes exigentes, humidade e sujidade, garantindo a sua adequação para uso contínuo em ambientes com altos padrões de higiene e segurança. A adaptabilidade do seu design permite que se integre facilmente em diferentes layouts de cozinha, proporcionando uma solução prática e ergonómica para a sua equipa.

Características Técnicas

Características	Detalhes
Dimensões (CxPxA)	2400 x 600 x 850 mm

Material da Superfície	Aço inoxidável AISI 304 satinado
Construção	Totalmente fechada com prateleira intermédia
Gavetas	Módulo com 3 gavetas incluído (à direita)
Pés	Tubos quadrados AISI 304, 40x40mm, reguláveis (850-900mm)
Peto posterior	100mm
Frente e Costados da Encimera	65mm
Montagem	Fornecida montada

Perguntas Frequentes

P: A bancada é fornecida montada?

R: Sim, todas as mesas são fornecidas já montadas, permitindo uma instalação e utilização imediatas na sua cozinha profissional.

P: Qual o tipo de aço inoxidável utilizado na construção?

R: A mesa é construída em aço inoxidável AISI 304 satinado, conhecido pela sua elevada resistência à corrosão, durabilidade e facilidade de limpeza e manutenção.

P: As gavetas podem ser instaladas do lado esquerdo?

R: Este modelo específico inclui as gavetas instaladas do lado direito. Para outras configurações, por favor consulte as opções disponíveis ou contacte o nosso apoio ao cliente.

P: É possível ajustar a altura da bancada?

R: Sim, os pés são reguláveis em altura entre 850mm e 900mm, permitindo adaptar a bancada às necessidades ergonómicas da sua equipa e ao seu espaço de trabalho.

P: Esta mesa é adequada para uso em ambientes com muita humidade?

R: Absolutamente. Devido à construção em aço inoxidável AISI 304, esta bancada é ideal para ambientes com elevada humidade, como cozinhas e lavadouros industriais, sem comprometer a sua integridade ou higiene.