

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: 22/07/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Hotelequip.pt

Mesa de Trabalho Inox Mural com Gavetas D. 2000x700x850mm

Informacoes do Produto

SKU:	CHWTW17020DDR	Modelo:	WTW17020DDR
Marca:	CLIMA	EAN:	N/D
		Dimensões:	2000 x 700 x 850 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	CLIMA
Modelo	WTW17020DDR
Largura Mesa	L700
Largura (mm)	mais de 1500 mm
Tipo	Mesa

Descricao Resumida

Mesa de trabalho mural em aço inoxidável AISI 304 com 2000x700x850mm, inclui 3 gavetas à direita e prateleira intermédia para otimização de espaço.

Descricao Completa

mesa de trabalho inox — Bancada Inox Profissional — Principais Vantagens

Concebida para otimizar o espaço e a eficiência em cozinhas profissionais, esta mesa de trabalho em aço inoxidável é a solução ideal para quem procura durabilidade e funcionalidade. A sua construção robusta garante estabilidade para todas as tarefas de preparação de alimentos, enquanto as gavetas integradas do lado direito oferecem um armazenamento prático e organizado, mantendo os utensílios essenciais sempre à mão. A superfície em aço AISI 304 acetinado é fácil de limpar e resistente à corrosão, assegurando a máxima higiene e longevidade.

Aplicações Profissionais

Esta superfície de trabalho é indispensável em qualquer ambiente de restauração, desde grandes hotéis e restaurantes a pequenos snack-bares e pastelarias. A sua versatilidade permite utilizá-la em áreas de preparação de alimentos, zonas de empratamento ou como suporte para equipamentos. As gavetas são particularmente úteis para guardar talheres, panos de cozinha, material de escrita ou outros pequenos acessórios, contribuindo para um fluxo de trabalho mais eficiente e uma organização impecável do espaço. A sua robustez faz dela uma escolha acertada para as exigências diárias de uma cozinha de alto volume.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Material da Bancada	Aço Inoxidável AISI 304 satinado
Módulo de Gavetas	3 gavetas incluídas, lado direito
Estrutura	Completamente fechada com prateleira intermédia
Pés	Tubo quadrado AISI 304, 40x40mm, reguláveis em altura (850-900mm)
Peto Posterior	100mm

Característica	Detalhe
Frente e Costados da Bancada	65mm
Dimensões (LxPxA)	2000x700x850mm

Perguntas Frequentes

Qual a altura ajustável dos pés da mesa?

Os pés da mesa são reguláveis em altura, permitindo um ajuste entre 850mm e 900mm. Esta funcionalidade assegura que a bancada se adapta perfeitamente à ergonomia do utilizador e às necessidades específicas do seu espaço de trabalho, otimizando o conforto e a eficiência.

De que material é feita a superfície de trabalho?

A superfície de trabalho é fabricada em aço inoxidável AISI 304 acetinado. Este material é reconhecido pela sua elevada resistência à corrosão, facilidade de limpeza e durabilidade, características essenciais para ambientes de preparação alimentar que exigem os mais altos padrões de higiene.

A mesa é fornecida montada?

Sim, todas as nossas mesas de trabalho são fornecidas já montadas. Chegam prontas a usar, necessitando apenas de posicionamento e, se desejado, o ajuste da altura dos pés, poupando tempo e esforço na instalação no seu espaço profissional.

Existem opções de gavetas noutros lados da bancada?

Este modelo específico inclui um módulo com três gavetas localizadas no lado direito. Para outras configurações ou necessidades de armazenamento, recomendamos que consulte o nosso catálogo de produtos, onde poderá encontrar bancadas com diferentes arranjos de gavetas ou módulos adicionais.

Esta bancada pode ser utilizada em que tipo de estabelecimentos?

Esta bancada modular é extremamente versátil e adequada para uma vasta gama de estabelecimentos, incluindo restaurantes, cafés, hotéis, padarias, talhos e outras cozinhas industriais. A sua robustez e facilidade de manutenção fazem dela uma escolha confiável para qualquer negócio do setor da alimentação.