

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 Central em Inox com Gavetas 220x70cm

Informacoes do Produto

SKU:	CHWTC17022DDL	Modelo:	WTC17022DDL
Marca:	CLIMA	EAN:	N/D
		Dimensões:	2200 x 700 x 850 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	CLIMA
Modelo	WTC17022DDL
Largura Mesa	L700
Posição	Central
Tipo	Mesa

Descricao Resumida

Mesa de trabalho central em aço inoxidável AISI 304 de 2200x700mm, com 3 gavetas à esquerda e pés reguláveis. Ideal para cozinhas profissionais.

Descricao Completa

Mesa de trabalho inox 2200mm — Inox — Principais Vantagens

Esta mesa de trabalho profissional, fabricada integralmente em aço inoxidável AISI 304 acetinado, é a solução ideal para otimizar o espaço e a eficiência na sua cozinha industrial. Equipada com três gavetas laterais integradas, oferece um armazenamento prático e seguro para utensílios e pequenos equipamentos, mantendo a área de trabalho organizada.

A construção robusta, com estrutura totalmente fechada e prateleira intermédia, garante a máxima durabilidade e resistência, essencial para o uso intensivo em ambientes de restauração. Os pés em tubo quadrado de 40x40mm, ajustáveis em altura, permitem uma adaptação perfeita a qualquer tipo de piso e asseguram a estabilidade necessária para todas as operações culinárias.

Aplicações Profissionais

Este mobiliário de preparação é particularmente adequado para cozinhas de restaurantes, hotéis e estabelecimentos de catering que necessitem de uma superfície de trabalho duradoura e higiénica, com a funcionalidade extra de arrumação incorporada. A sua natureza autoportante e o design com gavetas à esquerda tornam-na versátil para diversas configurações.

A bancada central é perfeita para a preparação de alimentos, organização de material de cozinha ou como apoio adicional em linhas de montagem, proporcionando um ambiente de trabalho limpo e eficiente. A sua construção em inox facilita a limpeza e a manutenção, cumprindo os mais elevados padrões de higiene alimentar.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Montagem	Pré-montada
Material da Superfície	Aço inoxidável AISI 304 acetinado
Gavetas	Módulo com 3 gavetas (localização à esquerda)

Característica	Detalhe
Estrutura	Totalmente fechada com prateleira intermédia
Pés	Tubo quadrado AISI 304, 40x40mm
Altura dos Pés (regulável)	850-900mm
Peto Posterior	100mm
Frente e Costados da Bancada	65mm
Dimensões (AxFxH)	2200x700x850 mm

Perguntas Frequentes

Questão: Esta mesa de trabalho necessita de algum tipo de montagem aquando da receção?

Resposta: Não, as nossas mesas de trabalho são fornecidas já montadas, prontas a serem instaladas e utilizadas imediatamente no seu estabelecimento.

Questão: O aço inoxidável AISI 304 é adequado para contacto direto com alimentos?

Resposta: Sim, o aço inoxidável AISI 304 é um material de alta qualidade e resistência à corrosão, amplamente reconhecido e seguro para o contacto direto com alimentos em ambientes profissionais.

Questão: É possível ajustar a altura da mesa para se adaptar a diferentes operadores ou necessidades de trabalho?

Resposta: Sim, os pés em tubo quadrado desta mesa são reguláveis em altura, permitindo um ajuste fácil entre 850mm e 900mm para uma ergonomia otimizada.

Questão: A prateleira intermédia é fixa ou removível?

Resposta: A prateleira intermédia é fixa e faz parte da estrutura totalmente fechada da mesa, garantindo robustez e um espaço de arrumação seguro e estável.

Questão: As gavetas podem ser instaladas no lado direito da mesa, caso seja necessário?

Resposta: Este modelo específico vem com as três gavetas integradas do lado esquerdo. Para configurações diferentes, sugerimos que consulte outros modelos disponíveis ou entre em contacto para verificar opções personalizadas.