

# Ficha Tecnica

Precisa de Ajuda? Ligue: (+351) 916 542 211

Hotelequip.pt

Rua Empresarial Nº 8A, Zona Industrial Ponte Seca  
2510-752 Gaeiras, Portugal

Ficha tecnica gerada em: 22/07/2026

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



Acesso rápido  
ao produto



Hotelequip.pt

## Mesa de Trabalho Inox Central com Gavetas 1800x700x850mm

### Informacoes do Produto

|        |               |            |                     |
|--------|---------------|------------|---------------------|
| SKU:   | CHWTC17018DDL | Modelo:    | WTC17018DDL         |
| Marca: | CLIMA         | EAN:       | N/D                 |
|        |               | Dimensões: | 1800 x 700 x 850 cm |

### Imagens do Produto



### Especificacoes

|              |                 |
|--------------|-----------------|
| Marca        | CLIMA           |
| Modelo       | WTC17018DDL     |
| Largura Mesa | L700            |
| Largura (mm) | mais de 1500 mm |
| Posição      | Central         |

## Descrição Resumida

Mesa de trabalho em aço inoxidável AISI 304 com 1800x700x850mm, equipada com 3 gavetas e pés reguláveis, ideal para cozinhas profissionais.

## Descrição Completa

## Mesa de Trabalho Inox — Principais Vantagens

Esta bancada de trabalho em aço inoxidável foi concebida para oferecer a máxima eficiência e durabilidade em ambientes profissionais, como cozinhas de restaurantes, hotéis e pastelarias. Com o seu design robusto e acabamento acetinado, integra-se perfeitamente em qualquer espaço, garantindo uma superfície de trabalho higiénica e resistente. Além disso, a inclusão de gavetas à esquerda proporciona organização adicional e fácil acesso a utensílios e ingredientes essenciais.

## Aplicações Profissionais

Ideal para diversas aplicações em cozinhas industriais, padarias, laboratórios e até áreas de preparação de charcutaria. A superfície espaçosa permite a manipulação de alimentos, preparação de pratos e organização de equipamentos de forma eficiente. A prateleira intermédia e as gavetas contribuem para um fluxo de trabalho otimizado e um ambiente de trabalho arrumado.

## Características Técnicas

|                   |                                                 |
|-------------------|-------------------------------------------------|
| Tipo de Mesa      | Central com gavetas                             |
| Material do Tampo | Aço inoxidável AISI 304 acetinado               |
| Configuração      | Completamente fechada com prateleira intermédia |
| Número de Gavetas | 3 (à esquerda)                                  |
| Pés               | Tubo quadrado AISI 304, 40x40mm, reguláveis     |
| Altura Regulável  | 850-900mm                                       |
| Dimensões (LxPxH) | 1800x700x850mm                                  |

|                            |         |
|----------------------------|---------|
| Peto Posterior             | 100mm   |
| Frente e Costados do Tampo | 65mm    |
| Estado de Fornecimento     | Montada |

## Perguntas Frequentes

### Para que tipo de espaços esta mesa de trabalho é mais adequada?

É ideal para cozinhas profissionais de restaurantes, pastelarias, hotéis e outros estabelecimentos que necessitem de uma superfície de trabalho robusta e higiénica para preparação de alimentos.

### Quais são as vantagens do aço inoxidável AISI 304?

O aço inoxidável AISI 304 é altamente resistente à corrosão, fácil de limpar e manter, e cumpre com os rigorosos padrões de higiene exigidos em ambientes alimentares.

### É possível ajustar a altura da mesa?

Sim, os pés em tubo quadrado AISI 304 são reguláveis, permitindo ajustar a altura da mesa entre 850mm e 900mm para se adaptar às necessidades ergonómicas do utilizador.

### A mesa de trabalho é fornecida já montada?

Sim, todas as mesas são fornecidas já montadas, facilitando a sua instalação e permitindo uma utilização imediata no seu espaço de trabalho.

### Qual a funcionalidade das gavetas integradas?

As três gavetas, localizadas à esquerda da mesa, oferecem um espaço prático e organizado para guardar utensílios de cozinha de pequeno porte, talheres ou documentos importantes, contribuindo para a eficiência do espaço.