

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 características podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.



Acesso rapido
ao produto

Mesa de Trabalho Inox C/ Gavetas Laterais 1600x700mm

Informacoes do Produto

SKU:	CHWTC17016DDR	Modelo:	WTC17016DDR
Marca:	CLIMA	EAN:	N/D
		Dimensões:	1600 x 700 x 850 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	CLIMA
Modelo	WTC17016DDR
Largura Mesa	L700
Largura (mm)	mais de 1500 mm
Posição	Central

Descrição Resumida

Mesa de trabalho central em aço inoxidável AISI 304 com 3 gavetas laterais. Dimensões 1600x700x850/900mm. Robusta e higiênica.

Descrição Completa

Esta mesa de trabalho em aço inoxidável foi concebida para oferecer a máxima funcionalidade e durabilidade em ambientes de cozinha profissional. Com um design robusto e acabamento acetinado, integra-se perfeitamente em qualquer espaço de preparação, garantindo uma superfície higiênica e resistente para as operações diárias, como a manipulação de alimentos, preparação de ingredientes e montagem de pratos.

Mesa Inox Profissional — Principais Vantagens

- Construção robusta em aço inoxidável AISI 304, assegurando uma vida útil prolongada e alta resistência à corrosão, ideal para ambientes exigentes em cozinhas, pastelarias e cantinas.
- Módulo com três gavetas integrado na lateral, otimizando o espaço de arrumação e mantendo utensílios e ferramentas essenciais sempre à mão, melhorando a eficiência operacional.
- Superfície de trabalho totalmente fechada e prateleira intermédia, oferecendo espaço adicional para armazenamento e garantindo uma fácil limpeza, fundamental para manter os padrões de higiene.
- Pés reguláveis que permitem ajustar a altura da superfície de trabalho entre 850 e 900 mm, proporcionando ergonomia e conforto para os utilizadores, independentemente da sua altura.
- Design central que permite a sua colocação no meio da cozinha, facilitando o acesso por vários lados e otimizando o fluxo de trabalho em ambientes de grande movimento.

Aplicações Profissionais

Este equipamento versátil é a escolha ideal para uma vasta gama de estabelecimentos, incluindo restaurantes, hotéis, cafetarias, padarias, e cozinhas industriais. A sua durabilidade e funcionalidade adaptam-se perfeitamente às exigências de preparação de alimentos, armazenamento prático e manutenção de um ambiente de trabalho ordenado e higiênico, contribuindo para a eficiência e segurança alimentar.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Material da Estrutura	Aço Inoxidável AISI 304 satinado
Módulo Integrado	3 gavetas
Armazenamento	Completamente fechado com prateleira intermédia
Pernas	Tubo quadrado AISI 304, 40x40mm, reguláveis
Altura Regulável	850-900 mm
Dimensões (CxLxA)	1600x700x850 mm

Perguntas Frequentes

Qual é o material predominante desta mesa de trabalho?

Esta mesa é fabricada em aço inoxidável AISI 304 com acabamento acetinado, conhecido pela sua elevada resistência à corrosão, durabilidade e facilidade de limpeza, características essenciais para o uso profissional.

É possível ajustar a altura da mesa de trabalho?

Sim, as pernas desta mesa são reguláveis, permitindo ajustar a altura da superfície de trabalho entre 850 mm e 900 mm, o que oferece flexibilidade e adaptabilidade às necessidades específicas do utilizador.

A mesa de trabalho possui espaço de armazenamento?

Com certeza. A mesa inclui um módulo integrado com três gavetas na lateral e uma prateleira intermédia, oferecendo amplo espaço para organizar e armazenar utensílios, garantindo um espaço de trabalho organizado e eficiente.

Esta mesa é adequada para que tipo de estabelecimento?

Concebida para uso profissional, é ideal para cozinhas de restaurantes, hotéis, pastelarias, cantinas e outros estabelecimentos do setor da hotelaria e restauração, onde a higiene e a durabilidade são prioritárias.

A montagem é complexa?

Não, a mesa é fornecida já montada, o que facilita a sua instalação e permite uma utilização imediata após a entrega, poupando tempo e esforço na sua cozinha.