

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 Central em Inox com Gavetas 2000x700x850mm

Informacoes do Produto

SKU:	CHWTC17020DDR	Modelo:	WTC17020DDR
Marca:	CLIMA	EAN:	N/D
		Dimensões:	2000 x 700 x 850 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	CLIMA
Modelo	WTC17020DDR
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 à direita. Ideal para cozinhas profissionais, 2000x700x850mm. Pés reguláveis para ergonomia.

Descrição Completa

mesa de trabalho inox com gavetas — Mesa de Preparação — Principais Vantagens

Concebida para otimizar o fluxo de trabalho em cozinhas profissionais e estabelecimentos de hotelaria, esta robusta mesa de trabalho central oferece uma superfície de preparação ampla e resistente. O aço inoxidável AISI 304 garante uma higiene impecável e durabilidade excepcional, enquanto as gavetas integradas do lado direito proporcionam organização eficiente e acesso facilitado a utensílios e ingredientes essenciais. É a solução ideal para melhorar a produtividade e a organização do seu espaço de trabalho.

A estrutura de design otimizado inclui uma prateleira intermédia, aumentando a capacidade de armazenamento e contribuindo para um ambiente de trabalho ordenado. Os pés reguláveis, robustos e fabricados em tubo quadrado de aço inoxidável AISI 304, permitem ajustar a altura entre 850 e 900 mm, assegurando uma ergonomia perfeita para qualquer utilizador e uma estabilidade inabalável em qualquer tipo de piso, mesmo irregular.

Aplicações Profissionais

Este mobiliário de aço inoxidável é indispensável para uma vasta gama de ambientes comerciais. Desde restaurantes movimentados que necessitam de uma área de preparação central, a pastelarias que exigem superfícies limpas e duráveis, ou ainda talhos e charcutarias para o manuseamento de alimentos. A sua versatilidade e a conformidade com as mais rigorosas normas de higiene alimentar tornam-na adequada para cozinhas de hotéis, cantinas, escolas e bares de grande volume, garantindo um desempenho consistente e fiável no dia a dia.

A inclusão de gavetas à direita na mesa de inox permite armazenar convenientemente facas, espátulas e outros pequenos equipamentos, otimizando o espaço e minimizando os movimentos desnecessários durante a preparação dos alimentos. Desta forma, chefs e cozinheiros beneficiarão de uma distribuição eficiente e de uma melhor organização do posto de trabalho, aumentando a eficácia das suas operações diárias.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões (CxPxA)	2000x700x850 mm
Construção	Aço inoxidável AISI 304 satinado
Módulo	3 gavetas (integradas à direita)
Prateleira	Intermédia incluída
Pés	Tubo quadrado AISI 304, 40x40mm
Altura Regulável	850-900 mm
Peto posterior	100mm
Frente e costados da bancada	65mm

Perguntas Frequentes

Para que tipo de estabelecimentos esta mesa de trabalho é mais adequada?

Esta mesa é perfeita para cozinhas industriais, restaurantes movimentados, pastelarias, talhos, charcutarias e qualquer ambiente profissional que necessite de uma superfície de trabalho durável e higiénica com arrumação extra.

A montagem da mesa de trabalho é complicada?

Não, o produto é fornecido já montado de fábrica, pronto a utilizar e a integrar no seu espaço. Basta ajustar os pés à altura desejada.

Os pés reguláveis oferecem estabilidade adequada?

Sim, os pés em tubo quadrado de aço inoxidável AISI 304 são robustos e permitem ajustar a altura, garantindo estabilidade e nivelamento perfeitos mesmo em pisos irregulares.

Qual a vantagem da prateleira intermédia?

A prateleira intermédia aumenta significativamente a capacidade de armazenamento, permitindo organizar utensílios, equipamentos e ingredientes, otimizando o espaço de trabalho e contribuindo para um ambiente mais eficiente.

O aço inoxidável AISI 304 é realmente superior para ambientes de restauração?

Sim, o aço inoxidável AISI 304 é amplamente reconhecido pela sua excelente resistência à corrosão, facilidade de limpeza e durabilidade, características cruciais para manter os mais elevados padrões de higiene em cozinhas profissionais.