

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 1000x600mm com Borda e Prateleira, Aparafusada

Informacoes do Produto

SKU:	HE811467	Modelo:	HE811467
Marca:	HENDI	EAN:	8711369811467

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HENDI
Modelo	HE811467
EAN	8711369811467
Largura Mesa	L600
Largura (mm)	1000–1500 mm

Descricao Resumida

Mesa de trabalho em aço inoxidável AISI 430, 1000x600mm, com borda traseira e prateleira inferior. Ideal para preparação em cozinhas profissionais, com pernas ajustáveis.

Descricao Completa

Esta mesa de trabalho em aço inoxidável duradouro (AISI 430) com 600 mm de profundidade é ideal para áreas de preparação em cozinhas profissionais, oferecendo uma superfície robusta e higiênica para diversas operações.

Características Técnicas

Material	Aço inoxidável (AISI 430)
Dimensões (CxPxA)	1000 x 600 x (845-875) mm
Profundidade da Bancada	600 mm
Reforço Bancada e Prateleira	Placa laminada (insonorizante)
Capacidade de Carga Distribuída	70 kg/m² (bancada e prateleira)
Borda Traseira	40 mm
Recuo das Pernas Traseiras	100 mm
Altura da Prateleira Inferior	160 mm (do chão)
Altura Total Ajustável	845 a 875 mm
Peso Líquido	23,657 kg
Montagem	Fornecida desmontada — montagem fácil por aparafusamento

Aplicações Profissionais

Esta mesa de trabalho é uma solução versátil para diversas operações de preparação em ambientes profissionais. É ideal para:

- Cozinhas de restaurantes de bairro, tascas e churrasqueiras.
- Snack-bares, hamburgarias, roulotes e food trucks.
- Áreas de preparação em pastelarias e cafés com cozinha.
- Cantinas escolares, empresariais e hospitalares.
- Cozinhas de hotéis e empresas de catering para eventos.

Mesa de Trabalho Inox — Principais Vantagens

- **Durabilidade e Higiene:** Construída em aço inoxidável AISI 430, garante uma superfície fácil de limpar e resistente à corrosão, essencial para a segurança alimentar.
- **Estabilidade e Capacidade:** A bancada e a prateleira são reforçadas com uma placa laminada insonorizante, suportando até 70 kg/m² de carga distribuída.
- **Versatilidade de Instalação:** As pernas traseiras recuadas em 100 mm facilitam a montagem junto à parede, e a altura ajustável permite adaptar a mesa às necessidades ergonómicas do utilizador.
- **Otimização do Espaço:** A prateleira inferior a 160 mm do chão oferece espaço conveniente para arrumação de equipamentos ou caixas maiores, mantendo a área de trabalho organizada.
- **Montagem Simplificada:** Fornecida desmontada, a sua estrutura aparafusada permite uma montagem rápida e descomplicada.

Qual o material e a sua resistência?

Esta mesa é fabricada em aço inoxidável AISI 430, conhecido pela sua durabilidade, resistência à corrosão e facilidade de limpeza, tornando-a ideal para o ambiente exigente de uma cozinha profissional.

Qual a capacidade de carga da bancada e da prateleira?

Tanto a bancada superior como a prateleira inferior foram concebidas para suportar uma carga distribuída de até 70 kg/m², garantindo robustez para equipamentos, utensílios e ingredientes.

É possível ajustar a altura da mesa?

Sim, as pernas desta mesa são ajustáveis em altura, permitindo que a altura total seja definida entre 845 mm e 875 mm, adaptando-se às necessidades ergonómicas do utilizador e do

espaço.

Como é feita a montagem da mesa?

A mesa é fornecida desmontada, mas a sua estrutura foi concebida para uma montagem fácil e rápida por aparafusamento, com todas as peças necessárias incluídas para uma instalação descomplicada.

Esta mesa é adequada para encostar à parede?

Sim, as pernas traseiras desta mesa estão recuadas em 100 mm, uma característica que facilita a sua instalação encostada à parede, otimizando o espaço e a organização na sua cozinha profissional.