

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

Mesa Trabalho Pareda Inox 1600x600mm Prateleira Linha Profi

Informacoes do Produto

SKU:	HE811498	Modelo:	HE811498
Marca:	HENDI	EAN:	8711369811498

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HENDI
Modelo	HE811498
EAN	8711369811498
Largura Mesa	L600
Largura (mm)	mais de 1500 mm
Tipo	Mesa

Descricao Resumida

Mesa de trabalho de parede robusta em inox (1600x600mm) com prateleira inferior reforçada, backsplash protetor e bancada laminada. Ideal para cozinhas profissionais.

Descricao Completa

Concebida para a eficiência e higiene, a **mesa de trabalho inox parede** de 1600x600mm é uma solução robusta e indispensável para qualquer cozinha profissional. Com a sua bancada em aço inoxidável reforçada e uma prateleira inferior funcional, este equipamento otimiza o espaço de preparação, permitindo uma organização impecável e um fluxo de trabalho contínuo. O backsplash de 40mm oferece uma proteção essencial para a parede, evitando salpicos e facilitando a limpeza diária, tornando-a perfeita para ambientes com exigências rigorosas de limpeza e durabilidade.

mesa de trabalho inox parede — Características Técnicas

Dimensões (CxPxA)	1600x600x(H)850mm
Altura do Backsplash	40mm
Distância da Prateleira ao Chão	160mm (borda inferior)
Carga Admissível Prateleira	Aproximadamente 70 kg/m²
Material	Aço inoxidável
Bancada	Reforçada com placa laminada
Tipo de Construção	Aparafusada para montagem fácil
Peso Líquido	33,278 kg
Peso Bruto	36,15 kg

Aplicações Profissionais

Este módulo de trabalho é ideal para cozinhas de restaurantes de alta exigência, pastelarias que necessitam de uma área de *mise en place* dedicada, ou hotéis que procuram otimizar o espaço de preparação. Permite que a sua equipa mantenha a organização e a eficiência, mesmo durante os períodos de maior afluência, com todos os utensílios e ingredientes essenciais sempre à mão, contribuindo para um serviço mais ágil e uma ementa de maior qualidade.

Porquê Escolher Este Equipamento

A construção integral em aço inoxidável garante uma longevidade excecional e conformidade com as mais rigorosas normas de higiene, como HACCP, cruciais em qualquer cozinha profissional. O *backsplash* de 40mm protege a parede de forma eficaz contra salpicos e manchas, minimizando o esforço de limpeza, enquanto a prateleira inferior robusta, com capacidade de até 70 kg/m², proporciona arrumação adicional essencial para equipamentos ou stock, mantendo a área de trabalho principal sempre desimpedida e organizada.

Perguntas Frequentes

Como se instala esta mesa de trabalho de parede??

A mesa possui uma construção aparafusada, o que facilita e agiliza a sua montagem. Recomenda-se a fixação segura à parede para garantir estabilidade máxima e segurança no ambiente profissional, suportando o uso diário intenso.

Qual a capacidade de carga da prateleira inferior??

A prateleira inferior foi concebida para suportar uma carga admissível de aproximadamente 70 kg por metro quadrado, tornando-a ideal para armazenar utensílios pesados, pequenos equipamentos ou stock de ingredientes. A distância do chão à parte inferior da prateleira é de 160mm.

Quais as dimensões exatas desta bancada em inox??

*As dimensões completas da mesa são 1600mm de largura, 600mm de profundidade e 850mm de altura da bancada, com um *backsplash* adicional de 40mm na parte traseira. Esta combinação de medidas é ideal para otimizar o espaço em cozinhas com profundidade limitada.*

Este equipamento cumpre as normas de higiene para cozinhas profissionais??

Sim, a construção integral em aço inoxidável da bancada e da prateleira garante uma superfície não porosa, lisa e fácil de limpar. Estas características são essenciais para o cumprimento rigoroso das normas HACCP, fundamentais em qualquer ambiente de restauração e hotelaria.

Como deve ser realizada a limpeza e manutenção da mesa??

Para a limpeza diária, utilize detergentes neutros e panos macios para evitar riscos, focando-se na remoção de resíduos e desinfeção completa da superfície. Uma manutenção regular e adequada garante a longevidade, o aspeto impecável e a segurança alimentar do aço inoxidável.