

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



Hotelequip.pt

Mesa de Trabalho Inox 1000x600mm com Prateleira Inferior Ajustável

Informacoes do Produto

SKU:	HE811511	Modelo:	HE811511
Marca:	HENDI	EAN:	8711369811511

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HENDI
Modelo	HE811511

EAN	8711369811511
Largura Mesa	L600
Largura (mm)	1000–1500 mm
Tipo	Mesa

Descricao Resumida

Mesa de trabalho em aço inoxidável AISI 430, 1000x600mm, com prateleira inferior reforçada. Ideal para preparação em cozinhas profissionais, suporta 70 kg/m². Pés ajustáveis.

Descricao Completa

Esta mesa de trabalho em aço inoxidável AISI 430, com 1000x600mm, oferece uma superfície robusta e higiênica para a área de preparação em cozinhas profissionais, suportando até 70 kg/m².

Características Técnicas

Material	Aço inoxidável AISI 430
Dimensões (CxPxA)	1000 x 600 x 850 mm
Profundidade do Tampo	600 mm
Reforço do Tampo e Prateleira	Placa laminada (insonorizante)
Capacidade de Carga (distribuída)	70 kg/m²
Altura da Prateleira ao Chão	160 mm
Pés Ajustáveis em Altura	Sim (845 a 875 mm)
Pernas	Perfis de 40x40 mm
Montagem	Fornecida desmontada — montagem fácil por aparafusamento

Peso Líquido

24,034 kg

Aplicações Profissionais

Ideal para diversas áreas de preparação em estabelecimentos como snack-bares, hamburgarias, rouletes e food trucks, onde o espaço é otimizado. Perfeita para cozinhas de restaurantes de bairro e tascas que necessitam de uma superfície de trabalho adicional para mise en place ou para apoio a equipamentos de confeção. Adequada também para pastelarias e cafés com cozinha, servindo como bancada de apoio na preparação de massas ou montagem de pratos.

Mesa de Trabalho Inox — Principais Vantagens

- **Durabilidade e Higiene:** Construída em aço inoxidável AISI 430, garante resistência à corrosão e facilidade de limpeza, essencial em ambientes de cozinha profissional.
- **Superfície Reforçada:** O tampo e a prateleira são reforçados com uma placa laminada que atua como insonorizante, reduzindo o ruído durante a preparação e aumentando a robustez.
- **Capacidade de Carga:** Suporta uma carga distribuída de 70 kg/m² tanto no tampo como na prateleira, permitindo o apoio de equipamentos e utensílios pesados com segurança.
- **Prateleira Inferior Funcional:** A prateleira a 160 mm do chão oferece espaço amplo para arrumação de caixas, recipientes ou pequenos eletrodomésticos, mantendo a área de trabalho organizada.
- **Ajuste de Altura:** Pés ajustáveis permitem adaptar a altura da mesa entre 845 e 875 mm, proporcionando ergonomia e estabilidade em pisos irregulares.
- **Montagem Simplificada:** Fornecida desmontada com sistema de aparafusamento, facilita o transporte e a montagem rápida no local.

Qual o tipo de aço inoxidável utilizado nesta mesa de trabalho?

Esta mesa é fabricada em aço inoxidável AISI 430, conhecido pela sua durabilidade e resistência à corrosão, ideal para ambientes de cozinha profissional.

A mesa é fornecida montada ou desmontada?

A mesa é fornecida desmontada, com um sistema de montagem fácil por aparafusamento, o que simplifica o transporte e a instalação.

Qual a capacidade máxima de carga do tampo e da prateleira?

Tanto o tampo como a prateleira inferior foram concebidos para suportar uma capacidade de carga distribuída de 70 kg/m², garantindo robustez para equipamentos e utensílios.

É possível ajustar a altura da mesa?

Sim, a mesa está equipada com pés ajustáveis que permitem regular a altura total entre 845 mm e 875 mm, adaptando-se às necessidades do utilizador e à irregularidade do piso.

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

Esta mesa é particularmente adequada para snack-bares, hamburgarias, roulotes, food trucks, restaurantes de bairro e pastelarias, onde se necessita de uma superfície de preparação compacta e resistente.