

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



Hotelequip.pt

Mesa de Trabalho Central Inox 1400x600mm Profi Line

Informacoes do Produto

SKU:	HE811535	Modelo:	HE811535
Marca:	HENDI	EAN:	8711369811535

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HENDI
Modelo	HE811535

EAN	8711369811535
Largura Mesa	L600
Largura (mm)	1000–1500 mm
Posição	Central
Tipo	Mesa

Descricao Resumida

Bancada de trabalho central em aço inoxidável 1400x600mm com prateleira inferior, ideal para preparação eficiente e organizada em cozinhas profissionais.

Descricao Completa

Concebida para otimizar o fluxo de trabalho em cozinhas profissionais, esta bancada de trabalho central em aço inoxidável oferece uma superfície robusta e duradoura para a preparação eficiente de alimentos. A sua concepção permite o acesso a partir de todos os lados, tornando-a ideal para equipas de cozinha em ambientes movimentados como restaurantes e hotelaria, melhorando a coordenação e a produtividade no seu espaço de confeção.

mesa de trabalho inox — Características Técnicas

Dimensões (CxLxA)	1400x600x850 mm
Profundidade	600 mm
Material	Aço inoxidável
Peso Líquido	30,877 kg
Peso Bruto	33,52 kg
Carga por Prateleira	Até 70 kg/m²

Altura da Prateleira	160 mm do chão
----------------------	----------------

Aplicações Profissionais

Este móvel neutro é uma solução versátil para qualquer cozinha que exija uma área de trabalho acessível de todos os lados. É perfeita para a realização de *mise en place* centralizada, como estação de confeitaria secundária ou como apoio estratégico em linhas de montagem de pratos em estabelecimentos de restauração de grande volume. A superfície reforçada suporta o uso intensivo, desde picar legumes a empratando, e a prateleira inferior facilita a organização de utensílios e ingredientes, agilizando o serviço durante os períodos de maior afluência.

Porquê Escolher Este Equipamento

A durabilidade é assegurada pela construção integral em aço inoxidável, um material higiénico e resistente à corrosão, essencial para as exigências da indústria alimentar. A montagem aparafusada simplifica o processo de instalação, permitindo que a sua equipa tenha o equipamento pronto a usar rapidamente. Esta mesa central foi concebida para resistir ao desgaste diário, garantindo um investimento a longo prazo que melhora a funcionalidade e a organização da sua cozinha, contribuindo para a eficiência operacional.

Perguntas Frequentes

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

O equipamento é construído em aço inoxidável, um material amplamente reconhecido pela sua resistência à corrosão e facilidade de limpeza, ideal para ambientes de cozinha profissional. Este material assegura a conformidade com as normas de higiene alimentar.

Como se processa a montagem da mesa??

A mesa de trabalho possui uma construção aparafusada, o que facilita e agiliza o processo de montagem. As instruções detalhadas acompanham o produto para garantir uma instalação correta e segura.

Qual a capacidade de carga da prateleira inferior??

A prateleira não ajustável suporta uma carga permissível aproximada de 70 kg/m². Esta capacidade é ideal para armazenar utensílios pesados, pequenos equipamentos ou stocks de ingredientes, mantendo a área de trabalho organizada.

É fácil limpar e manter esta bancada de trabalho??

Sim, o aço inoxidável é um material que permite uma limpeza rápida e eficaz com produtos de limpeza adequados para cozinhas profissionais. A superfície lisa e a resistência à corrosão

minimizam a acumulação de sujidade, facilitando a manutenção diária e o cumprimento das normas HACCP.

Esta mesa é adequada para que tipo de ambiente de cozinha??

Sendo uma mesa central com acesso por todos os lados, é ideal para cozinhas profissionais de restaurantes, cantinas e hotéis onde a versatilidade e a colaboração da equipa são cruciais. A sua robustez suporta o ritmo acelerado de qualquer serviço.