

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 Lava-loiça Dupla Inox 1000x600mm Soldada para Cozinha

Informacoes do Produto

SKU:	HE815007	Modelo:	HE815007
Marca:	HENDI	EAN:	8711369815007

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HENDI
Modelo	HE815007
EAN	8711369815007
Largura Mesa	L600
Largura (mm)	1000–1500 mm
Tipo	Mesa

Descricao Resumida

Mesa lava-loiça dupla em aço inoxidável, 1000x600x850mm, com construção soldada para máxima resistência. Inclui duas pias de 400x400x250mm, barreira antialpicos e pés reguláveis.

Descricao Completa

Esta mesa lava-loiça dupla, com dimensões de 1000x600mm, é fabricada em aço inoxidável com construção soldada, garantindo robustez e durabilidade para ambientes de cozinha profissional que exigem máxima higiene e resistência ao uso intensivo.

Características Técnicas

Dimensões (LxPxA)	1000 x 600 x 850 mm
Profundidade da Linha	600 mm (Linha Bancada/Snack)
Número de Pias	2
Dimensões da Pia (LxPxA)	400 x 400 x 250 mm (cada)
Construção	Soldada (Fornecida montada — pronta a instalar)
Material	Aço Inoxidável
Abertura de Escoamento	Ø50 mm (compatível com sifões standard)
Abertura para Torneira	Ø30 mm
Barreira Antisalpicos	40 mm
Bordo de Água	10 mm
Pés	Reguláveis (+25/-5 mm), afastados 50 mm da borda
Peso Líquido	19,074 kg

Aplicações Profissionais

Esta mesa lava-loiça é uma solução robusta e higiênica para diversas cozinhas profissionais. É ideal para snack-bares, hamburgarias, roulotes e food trucks que necessitam de duas pias para lavagem e enxaguamento. Também se adapta perfeitamente a restaurantes de bairro, tascas, pastelarias com confeitaria e cantinas de pequena e média dimensão, onde o espaço é otimizado e a durabilidade é crucial.

Mesa Lava-loiça Dupla — Principais Vantagens

- **Durabilidade Superior:** A construção soldada em aço inoxidável garante uma estrutura extremamente resistente e uma longa vida útil, mesmo em ambientes de utilização intensiva.
- **Higiene Otimizada:** O aço inoxidável é fácil de limpar e desinfetar, essencial para manter os mais altos padrões de higiene em qualquer cozinha profissional.
- **Funcionalidade Dupla:** Com duas pias, permite a separação de tarefas de lavagem e enxaguamento, aumentando a eficiência e a conformidade com as normas sanitárias.
- **Instalação Simplificada:** Fornecida montada e com pés reguláveis, permite um nivelamento fácil e uma adaptação perfeita a qualquer superfície, com afastamento da parede para facilitar ligações.
- **Design Prático:** O tampo com barreira antisalpicos e bordo de água minimiza derrames e mantém a área de trabalho mais seca e organizada.

Qual a vantagem da construção soldada?

A construção soldada oferece maior resistência estrutural e durabilidade em comparação com mesas aparafusadas, sendo mais robusta para o uso diário intenso em cozinhas profissionais. Além disso, é fornecida montada, pronta a instalar.

As pias são adequadas para lavagem de utensílios grandes?

Cada pia tem dimensões de 400x400x250 mm, o que as torna adequadas para a lavagem da maioria dos utensílios de cozinha de tamanho médio, como panelas, tabuleiros e louça. Para utensílios muito grandes, pode ser necessário um lava-loiça de maior dimensão.

Como é feita a instalação da torneira?

A mesa possui uma abertura pré-perfurada com $\varnothing 30$ mm para a instalação de uma torneira. Esta abertura facilita a montagem de torneiras padrão, permitindo uma ligação rápida e segura.

É possível instalar esta mesa junto à parede?

Sim, os pés são colocados a 50 mm do bordo, o que facilita a instalação encostada à parede. Esta característica permite um melhor aproveitamento do espaço e uma integração mais harmoniosa na sua cozinha.

Qual a função da barreira antisalpicos e do bordo de água?

A barreira antisalpicos de 40 mm e o bordo de água de 10 mm no tampo de trabalho são concebidos para conter salpicos e escorrimentos, mantendo a área circundante mais seca e limpa, o que é crucial para a higiene e segurança na cozinha.