

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 de Parede 800x700mm com Prateleira

Informacoes do Produto

SKU:	HE812716	Modelo:	HE812716
Marca:	HENDI	EAN:	8711369812716

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HENDI
Modelo	HE812716
EAN	8711369812716
Largura Mesa	L700
Largura (mm)	600–1000 mm
Tipo	Mesa

Descricao Resumida

Otimize a sua cozinha com a mesa de trabalho inox de parede 800x700mm. Robusta, higiênica e com prateleira extra para maximizar o espaço e a eficiência.

Descricao Completa

Concebida para otimizar o fluxo de trabalho em qualquer cozinha profissional, esta mesa de preparação em aço inoxidável oferece uma superfície robusta e higiênica, ideal para a confeitaria diária. A sua estrutura de parede maximiza o espaço disponível, um aspeto crucial em ambientes de restauração e hotelaria onde cada centímetro conta. A inclusão de uma prateleira inferior adiciona uma área de arrumação vital para utensílios ou ingredientes, mantendo tudo ao alcance da mão e a sua zona de trabalho organizada.

mesa de trabalho inox parede — Características Técnicas

Dimensões (CxPxA)	800x700x850 mm
Profundidade	700 mm
Material	Aço inoxidável
Prateleira Inferior	Aço inoxidável, montada a 200 mm (não ajustável)
Carga Máxima Prateleira	Aprox. 70 kg/m²
Estrutura	Aparafusada
Peso Líquido	22,598 kg
Peso Bruto	24,42 kg

Aplicações Profissionais

Esta bancada de parede é indispensável em qualquer cozinha industrial, desde restaurantes de alta gastronomia a pastelarias movimentadas e estabelecimentos de catering. A sua fixação à parede garante estabilidade para tarefas exigentes de preparação alimentar, enquanto a prateleira adicional

serve para armazenar equipamento frequentemente utilizado, como tábuas de corte, recipientes Gastronorm ou pequenos eletrodomésticos, mantendo o seu espaço de trabalho sempre organizado e eficiente.

Porquê Escolher Este Equipamento

A escolha desta mesa de preparação distingue-se pela sua adaptabilidade e resistência. A estrutura aparafusada facilita a montagem e, se necessário, o transporte para eventos de catering ou mudanças de layout na cozinha, oferecendo uma flexibilidade que poucos equipamentos proporcionam. A construção robusta em aço inoxidável assegura uma durabilidade excecional contra o uso intensivo e facilita a conformidade com as rigorosas normas de higiene alimentar, protegendo o seu investimento a longo prazo.

Perguntas Frequentes

É fácil de montar e desmontar esta bancada de trabalho??

Sim, a estrutura aparafusada foi concebida para uma montagem direta e uma desmontagem facilitada. Isto torna-a ideal para estabelecimentos que precisam de flexibilidade para reorganizar ou transportar o seu equipamento.

Como se efetua a limpeza e manutenção do aço inoxidável??

Para a limpeza, utilize um pano macio com água morna e um detergente suave. Evite produtos abrasivos ou esfregões de metal para preservar o acabamento do aço inoxidável e garantir a sua durabilidade e higiene.

Qual a capacidade de carga da prateleira inferior??

A prateleira inferior tem uma capacidade de carga aproximada de 70 kg/m². Isto permite um armazenamento seguro de diversos equipamentos e ingredientes essenciais para a sua operação diária.

Esta mesa é adequada para cozinhas com espaço limitado??

Absolutamente. O design de parede liberta espaço no chão e a inclusão de uma prateleira oferece armazenamento vertical, tornando-a uma solução eficiente para otimizar ambientes com dimensões mais reduzidas, sem comprometer a funcionalidade.

A bancada superior é resistente a líquidos e humidade??

Sim, a bancada é fabricada em aço inoxidável e reforçada com uma placa laminada na parte inferior, o que a torna altamente resistente à humidade e derrames. Este acabamento garante durabilidade e facilidade de desinfeção, essencial em cozinhas com elevados padrões de higiene.