

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 Aparafusada 1000x700mm

Informacoes do Produto

SKU:	HE812723	Modelo:	HE812723
Marca:	HENDI	EAN:	8711369812723

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HENDI
Modelo	HE812723
EAN	8711369812723
Largura Mesa	L700
Largura (mm)	1000–1500 mm
Tipo	Mesa

Descricao Resumida

Bancada de trabalho em aço inoxidável AISI 430 com prateleira inferior, ideal para cozinhas profissionais. Estrutura aparafusada para máxima flexibilidade e montagem rápida.

Descricao Completa

Para profissionais que procuram eficiência e higiene, a nossa ****mesa de trabalho inox**** é a solução ideal para otimizar qualquer espaço de confecção. Concebida para resistir às exigências diárias de cozinhas e estabelecimentos de restauração, esta bancada de aço inoxidável AISI 430 de 1000x700mm proporciona uma superfície robusta e fácil de limpar. A sua estrutura aparafusada permite uma flexibilidade notável, facilitando a montagem e desmontagem para adaptação a diferentes necessidades operacionais ou até para ser armazenada temporariamente, garantindo assim uma gestão de espaço mais inteligente.

mesa de trabalho inox — Características Técnicas

Material	Aço Inoxidável AISI 430
Dimensões (CxPxA)	1000 x 700 x 850 mm
Carga Máxima (Bancada/Prateleira)	70 kg/m²
Pernas	Perfis de 40x40 mm
Pés	Ajustáveis (+25mm / -5mm)
Altura da Prateleira (Fixa)	200 mm abaixo da bancada
Montagem	Auto-montagem, estrutura aparafusada
Peso Líquido	26,898 kg

Aplicações Profissionais

Esta versátil bancada foi concebida para elevar a produtividade em ambientes dinâmicos como cozinhas de restaurantes de grande volume, áreas de mise en place em hotéis de 5 estrelas, ou laboratórios que exigem superfícies higiénicas e duráveis. A prateleira inferior reforçada é perfeita para acomodar pequenos eletrodomésticos ou para manter ingredientes essenciais ao alcance, otimizando o fluxo de trabalho durante os períodos de maior afluência e garantindo uma organização impecável para o controlo de stock.

Porquê Escolher Este Equipamento

A robustez superior desta mesa de trabalho distingue-a, sendo construída integralmente em aço inoxidável AISI 430, conhecido pela sua resistência e facilidade de manutenção em ambientes agressivos. A integração de uma placa laminada sob a bancada não só reforça a estrutura, permitindo uma carga de até 70 kg/m², como também proporciona uma camada anti-som, minimizando o ruído em operações intensas. A flexibilidade da montagem aparafusada e os pés ajustáveis em 25mm para cima ou 5mm para baixo garantem que esta mesa se adapta perfeitamente a qualquer desnível, assegurando uma estabilidade inabalável para todas as suas tarefas de preparação.

Perguntas Frequentes

Como a estrutura aparafusada desta mesa beneficia o meu negócio??

A estrutura aparafusada confere flexibilidade inigualável, permitindo uma montagem e desmontagem rápida da mesa. Isto é ideal para estabelecimentos que necessitam de reorganizar o espaço com frequência, transportar equipamentos para eventos de catering, ou armazenar a mesa temporariamente de forma compacta.

Qual a capacidade de carga real da bancada e da prateleira??

A bancada superior e a prateleira inferior foram concebidas para suportar uma carga máxima de aproximadamente 70 kg por metro quadrado. Esta robustez permite o uso intensivo e o posicionamento de diversos equipamentos e utensílios sem comprometer a estabilidade.

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

Sim, a mesa é fabricada em aço inoxidável AISI 430, um material amplamente reconhecido pela sua resistência à corrosão e facilidade de limpeza. Estas características são essenciais para manter os mais altos padrões de higiene exigidos em cozinhas profissionais e estabelecimentos de restauração, contribuindo para a segurança alimentar.

Como devo limpar e manter a minha mesa de trabalho inox??

Para a limpeza diária, utilize água morna, detergente neutro e um pano macio. Evite produtos abrasivos ou palha de aço para não danificar a superfície. Uma limpeza regular e secagem após cada uso ajudarão a preservar o brilho e a integridade do aço inoxidável.

Posso ajustar a altura da mesa para se adaptar ao meu espaço de trabalho??

Sim, a mesa possui pés ajustáveis que permitem variar a altura da bancada em 25 mm para cima ou 5 mm para baixo. Esta funcionalidade é crucial para compensar irregularidades no pavimento e para otimizar a ergonomia, adaptando a altura às suas necessidades específicas.