

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



Mesa de Trabalho Inox Parede 1200x700mm C/ Prateleira

Informacoes do Produto

SKU:	HE812730	Modelo:	HE812730
Marca:	HENDI	EAN:	8711369812730

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HENDI
Modelo	HE812730
EAN	8711369812730
Largura Mesa	L700
Largura (mm)	1000–1500 mm
Tipo	Mesa

Descricao Resumida

Mesa de trabalho profissional em aço inox com prateleira, ideal para otimizar espaço e garantir durabilidade na sua cozinha. Dimensões: 1200x700x850mm.

Descricao Completa

A bancada de trabalho em aço inoxidável para parede de 1200x700mm com prateleira, da linha Profi, é um investimento essencial para qualquer cozinha profissional que valorize a eficiência e a adaptabilidade. Concebida para maximizar o seu espaço e simplificar as operações diárias, esta mesa robusta oferece uma superfície de trabalho estável e um armazenamento extra vital. A sua profundidade de 700mm proporciona uma área de confeção e preparação confortável, otimizando o fluxo de trabalho.

Mesa de Trabalho Inox Parede 700mm — Características Técnicas

Dimensões (L x P x A)	1200 x 698 x 886 mm
Peso Líquido	30,508 kg
Peso Bruto	32,67 kg
Material	Aço Inoxidável
Prateleira Inferior	Fixa a 200 mm do chão
Carga Máx. Prateleira	70 kg/m²
Estrutura	Aparafusada
Bancada	Reforçada com placa laminada

Aplicações Profissionais

Esta versátil bancada é a solução ideal para chefs executivos e gestores de F&B que necessitam de flexibilidade e resiliência. É perfeita para cozinhas de restaurantes com grande volume de serviço, onde a velocidade e a higiene são prioritárias, ou para eventos de catering que exigem montagens e

desmontagens frequentes. Desde a preparação de alimentos e mise en place até ao apoio de equipamentos auxiliares, a sua estrutura em aço inoxidável facilita a manutenção das normas HACCP, garantindo um ambiente de trabalho seguro e produtivo.

Porquê Escolher Este Equipamento

Distingue-se pela sua construção inteligente e focada na mobilidade. Ao contrário de outras opções fixas, a característica aparafusada desta mesa de trabalho permite uma instalação e desinstalação sem esforço, tornando-a incomparável para negócios que operam em múltiplos locais ou que frequentemente reconfiguram o seu layout. A prateleira inferior integrada duplica a sua capacidade de arrumação, mantendo os seus utensílios e ingredientes essenciais sempre à mão. Com uma bancada reforçada por uma placa laminada e uma robusta construção em aço, esta unidade foi concebida para resistir ao uso intenso e assegurar um retorno duradouro do seu investimento.

Perguntas Frequentes

Qual a capacidade de carga da prateleira inferior??

A prateleira inferior foi concebida para suportar uma carga de até 70 kg por metro quadrado, ideal para armazenar utensílios e ingredientes essenciais na sua cozinha.

Este equipamento é adequado para uso em cozinhas com espaço limitado??

Sim, o design de parede com 700 mm de profundidade otimiza o espaço, sendo excelente para cozinhas onde a eficiência é crucial, mantendo uma área de trabalho generosa.

Como se realiza a montagem e desmontagem desta bancada??

A sua estrutura aparafusada permite uma montagem e desmontagem simples e rápida, facilitando o transporte e a reconfiguração do espaço conforme as necessidades do seu negócio.

Qual o material de construção e as suas vantagens??

Fabricada integralmente em aço inoxidável, esta bancada garante máxima higiene, durabilidade e resistência à corrosão, sendo fácil de limpar e ideal para ambientes de trabalho exigentes.

Quais as recomendações para a limpeza e manutenção diária??

Para manter o aço inoxidável em ótimas condições, recomenda-se a limpeza diária com detergente neutro e água, seguido de secagem para evitar manchas e preservar o brilho.