

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 1400x700mm com Prateleira

Informacoes do Produto

SKU:	HE812747	Modelo:	HE812747
Marca:	HENDI	EAN:	8711369812747

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HENDI
Modelo	HE812747
EAN	8711369812747
Largura Mesa	L700
Largura (mm)	1000–1500 mm
Tipo	Mesa

Descricao Resumida

Mesa de trabalho em aço inoxidável AISI 430 de 1400x700mm com prateleira superior, ideal para cozinhas profissionais. Estrutura aparafusada e pés ajustáveis.

Descricao Completa

Para o profissional que procura maximizar a eficiência e a higiene na sua cozinha, a nossa bancada de trabalho em aço inoxidável AISI 430 é a solução ideal. Concebida para montagem na parede, esta superfície robusta liberta espaço vital no chão, otimizando o fluxo de trabalho e a arrumação. A sua construção em aço inoxidável garante durabilidade excecional e conformidade com as rigorosas normas de higiene alimentar, tornando-a um ativo indispensável em qualquer ambiente de preparação intensiva.

Mesa de Trabalho Inox de Parede — Características Técnicas

Material	Aço Inoxidável AISI 430
Dimensões (L x P x A)	1400 x 700 x 850 mm
Carga Máxima (Bancada e Prateleira)	70 kg/m²
Pernas	Perfis de 40x40 mm
Pés	Ajustáveis (+25mm / -5mm)
Estrutura	Aparafusada (para auto-montagem)
Bancada	Reforçada com placa laminada (anti-som)
Prateleira	Inferior reforçada (montada a 200 mm, não ajustável)
Peso Líquido	34,651 kg

Aplicações Profissionais

Este módulo neutro é perfeitamente adequado para uma vasta gama de contextos profissionais. Em restaurantes e cozinhas de hotelaria, serve como uma estação de preparação robusta e fácil de limpar para a mise en place ou para a montagem de pratos. Para serviços de catering, a sua estrutura aparafusada e a facilidade de montagem e desmontagem permitem um transporte eficiente e armazenamento temporário, adaptando-se a diferentes locais e necessidades operacionais. Também é ideal para laboratórios ou áreas de produção que exigem superfícies higiénicas e resistentes.

Porquê Escolher Este Equipamento

A diferenciação desta superfície de apoio reside na sua engenharia focada na praticidade e resiliência. Fabricada integralmente em aço inoxidável AISI 430, oferece uma resistência superior à corrosão e uma higiene impecável, essencial para cumprir as diretrizes HACCP. A bancada é inteligentemente preenchida com uma placa laminada que não só reforça a estrutura, mas também amortece o ruído, criando um ambiente de trabalho mais tranquilo. Além disso, a sua configuração aparafusada facilita a movimentação e remontagem, um benefício inestimável para negócios com espaços dinâmicos ou para eventos externos. Os pés reguláveis asseguram estabilidade perfeita em qualquer tipo de pavimento, eliminando oscilações indesejadas.

Perguntas Frequentes

Como a mesa contribui para a higiene na minha cozinha??

A mesa é fabricada em aço inoxidável AISI 430, um material não poroso e fácil de limpar que previne a acumulação de bactérias. A sua superfície lisa e resistente permite uma desinfeção eficaz, essencial para manter os padrões de segurança alimentar em cozinhas profissionais.

Qual é a capacidade de carga máxima da bancada e da prateleira??

Tanto a bancada como a prateleira inferior suportam uma carga máxima aproximada de 70 kg por metro quadrado. Esta robustez permite o armazenamento seguro de utensílios pesados, pequenos eletrodomésticos ou ingredientes em grandes quantidades.

A estrutura aparafusada facilita o transporte e a montagem??

Sim, a estrutura aparafusada foi concebida para uma auto-montagem simples e eficiente. Esta característica torna a mesa ideal para estabelecimentos que necessitam de flexibilidade, permitindo que seja facilmente montada, desmontada e transportada conforme as necessidades operacionais, como em serviços de catering.

Como os pés ajustáveis garantem a estabilidade em pavimentos irregulares??

Os pés da mesa são reguláveis em altura, permitindo um ajuste de +25 mm para cima ou -5 mm para baixo. Esta funcionalidade é crucial para compensar desníveis no pavimento, garantindo que a sua bancada de trabalho esteja sempre estável e nivelada para uma operação segura e eficiente.

Quais as vantagens do aço inoxidável AISI 430 nesta mesa??

O aço inoxidável AISI 430 confere à mesa uma excelente resistência à corrosão, especialmente em ambientes de cozinha profissional onde a exposição a humidade e produtos de limpeza é constante. Além disso, é um material robusto que suporta o uso intensivo diário, garantindo uma longa vida útil ao equipamento.