

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 c/ Prateleira 1600x700mm

Informacoes do Produto

SKU:	HE812754	Modelo:	HE812754
Marca:	HENDI	EAN:	8711369812754

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HENDI
Modelo	HE812754
EAN	8711369812754
Largura Mesa	L700
Largura (mm)	mais de 1500 mm
Tipo	Mesa

Descricao Resumida

Mesa de trabalho inox de parede robusta e versátil (1600x700mm) com prateleira adicional. Ideal para cozinhas profissionais, oferece higiene, durabilidade e otimização de espaço.

Descricao Completa

Para otimizar o fluxo de trabalho e garantir a máxima higiene em ambientes exigentes, a **Mesa de Trabalho Inox de Parede com Prateleira** de 1600x700mm oferece uma solução robusta e adaptável. Concebida para resistir ao uso intensivo, esta bancada de aço inoxidável AISI 430 integra uma prateleira adicional que duplica o espaço de arrumação essencial. A sua estrutura aparafusada não só facilita a montagem e desmontagem para otimização logística, mas também assegura uma estabilidade incomparável, essencial para operações de alta cadência em cozinhas profissionais e laboratórios.

Mesa de Trabalho Inox de Parede — Características Técnicas

Material	Aço Inoxidável AISI 430
Dimensões (Comprimento x Profundidade x Altura)	1600x700x850 mm
Prateleira	Montada a 200 mm, não ajustável
Carga Máxima (Bancada e Prateleira)	70 kg/m²
Pernas	Perfis de 40x40 mm
Pés	Ajustáveis (+25 mm / -5 mm)
Construção	Aparafusada (auto-montagem)
Bancada	Preenchida com placa laminada (reforço e insonorização)
Peso Líquido	38,381 Kg

Aplicações Profissionais

Esta mesa de trabalho é ideal para uma vasta gama de aplicações em contextos profissionais, desde a preparação de alimentos em restaurantes e hotéis movimentados até à organização eficiente em laboratórios e cozinhas de catering para eventos. A sua construção robusta e a superfície de fácil limpeza tornam-na indispensável para a *mise en place* de chefes executivos, garantindo um ambiente de trabalho estéril e funcional, mesmo durante o serviço contínuo. É particularmente valorizada em espaços com necessidades de reconfiguração frequente ou para instalações temporárias, graças à sua estrutura desmontável.

Porquê Escolher Este Equipamento

A construção integral em aço inoxidável AISI 430 distingue este equipamento pela sua durabilidade superior e resistência à corrosão, crucial para a longevidade em ambientes húmidos e de alta utilização. A sua singular estrutura aparafusada permite uma flexibilidade notável, facilitando o transporte e armazenamento, uma vantagem competitiva para negócios de catering. Adicionalmente, a bancada com placa laminada não só oferece um reforço significativo contra cargas pesadas, como também proporciona uma camada insonorizada, contribuindo para um ambiente de trabalho mais tranquilo e eficiente.

Perguntas Frequentes

Como a Mesa de Trabalho Inox de Parede beneficia a higiene na minha cozinha??

A superfície em aço inoxidável AISI 430 é inerentemente não porosa e fácil de limpar, minimizando a proliferação bacteriana. A sua conceção robusta e a resistência à corrosão permitem uma desinfeção rigorosa, cumprindo as mais elevadas normas HACCP para segurança alimentar.

Qual a capacidade de carga real que esta mesa suporta??

Esta mesa foi projetada para suportar uma carga máxima de 70 kg por metro quadrado, tanto na bancada principal quanto na prateleira inferior. Isto permite acomodar equipamentos pesados e grandes quantidades de ingredientes com total segurança, garantindo estabilidade nas suas operações diárias.

É possível ajustar a altura da mesa para se adaptar à minha equipa??

Sim, os pés desta mesa são ajustáveis, permitindo um ajuste de altura de +25 mm para cima ou -5 mm para baixo. Esta funcionalidade é crucial para adaptar a altura do plano de trabalho à ergonomia dos seus colaboradores, promovendo o conforto e a produtividade.

A estrutura aparafusada implica alguma dificuldade na montagem??

A estrutura aparafusada é concebida para uma auto-montagem intuitiva, sem necessidade de ferramentas especializadas complexas. Esta característica facilita não só a instalação inicial, mas

também a sua desmontagem para eventual transporte ou armazenamento temporário, ideal para eventos de catering ou espaços multifuncionais.

Que tipo de manutenção regular é recomendada para preservar o acabamento em inox??

Para manter o acabamento do aço inoxidável AISI 430 em perfeitas condições, recomenda-se a limpeza diária com água morna e detergente neutro, utilizando um pano macio para evitar riscos. Evite produtos abrasivos ou à base de cloro, que podem danificar a superfície e comprometer a sua resistência e durabilidade.