

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

Bancada com Lavatório e Prateleira 800x600mm — Profundidade 600mm

Informacoes do Produto

SKU:	HE817001	Modelo:	HE817001
Marca:	HENDI	EAN:	8711369817001

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HENDI
Modelo	HE817001

EAN	8711369817001
Largura Mesa	L600
Largura (mm)	600–1000 mm
Tipo	Bancada

Descricao Resumida

Bancada de preparação em aço inoxidável AISI 430 com lavatório integrado (400x400x250mm). Estrutura aparafusada, ideal para lavagem e preparação em cozinhas profissionais.

Descricao Completa

Esta bancada de preparação em aço inoxidável AISI 430, com 800x600mm e lavatório integrado, é ideal para operações de lavagem e preparação em cozinhas profissionais. A sua construção robusta e design funcional garantem durabilidade e higiene.

Bancada com Lavatório Inox — Características Técnicas

Material	Aço inoxidável AISI 430
Dimensões Totais (CxPxA)	800x600x850 mm
Dimensões do Lavatório	400x400x250 mm
Profundidade da Bancada	600 mm
Diâmetro do Dreno	ø50 mm
Abertura para Torneira	ø30 mm
Barreira Anti-Salpicos	40 mm
Distância Prateleira ao Chão	160 mm
Pernas	Perfis de 40x40 mm

Estrutura	Aparafusada (permite dobrar, armazenar e transportar)
Carga Máxima (Bancada)	70 kg/m²
Pés Ajustáveis	+25/-5 mm
Peso Líquido	17,387 kg

Aplicações Profissionais

Esta bancada com lavatório é um equipamento essencial para diversas cozinhas profissionais, incluindo snack-bares, roulotes, food trucks, cafés com cozinha, pastelarias com confeitaria, restaurantes de bairro, cantinas escolares e empresariais. É ideal para a lavagem de utensílios, preparação de alimentos e suporte em áreas de produção com espaço otimizado.

Bancada com Lavatório — Principais Vantagens

- **Higiene Superior:** Construção em aço inoxidável AISI 430 e lavatório prensado de uma única chapa, sem soldaduras na bancada, facilitam a limpeza e garantem a máxima higiene.
- **Durabilidade e Robustez:** O aço inoxidável de alta qualidade e as pernas de perfil 40x40 mm asseguram uma longa vida útil e resistência ao uso intensivo em ambientes profissionais.
- **Versatilidade de Utilização:** Combina uma área de trabalho com um lavatório funcional, otimizando o espaço para tarefas de lavagem e preparação de alimentos.
- **Facilidade de Montagem e Transporte:** A estrutura aparafusada permite uma montagem simples e a possibilidade de desmontagem para armazenamento ou transporte, ideal para negócios com necessidades de mobilidade.
- **Adaptabilidade:** Pés ajustáveis permitem nivelar a bancada em superfícies irregulares, garantindo estabilidade e ergonomia no trabalho.

A bancada é fornecida montada ou desmontada?

Esta bancada é fornecida desmontada, mas a sua estrutura aparafusada permite uma montagem fácil e rápida, sem necessidade de ferramentas especializadas.

Qual o tipo de aço inoxidável utilizado e as suas vantagens?

A bancada é fabricada em aço inoxidável AISI 430, conhecido pela sua boa resistência à corrosão e facilidade de limpeza, sendo ideal para ambientes de cozinha profissional onde a higiene é primordial.

É possível instalar qualquer tipo de torneira?

A bancada possui uma abertura pré-definida com $\varnothing 30$ mm para a instalação de uma torneira. É compatível com a maioria das torneiras de cozinha profissionais que se ajustem a este diâmetro padrão.

Qual a capacidade de carga da bancada?

A bancada foi concebida para suportar uma carga máxima aproximada de 70 kg por metro quadrado, o que a torna adequada para a maioria das tarefas de preparação e suporte de equipamentos ligeiros.

Esta bancada é adequada para espaços pequenos?

Com uma profundidade de 600mm e dimensões compactas de 800x600mm, esta bancada é particularmente adequada para cozinhas com espaço limitado, como food trucks, roulotes ou pequenos snack-bares, oferecendo funcionalidade sem comprometer a área de circulação.