

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 caracteristicas podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.



Acesso rapido
ao produto



Hotelequip.pt

Mesa de Trabalho Central Inox 1200x600mm com Prateleira Inferior

Informacoes do Produto

SKU:	HE817179	Modelo:	HE817179
Marca:	HENDI	EAN:	8711369817179

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HENDI
Modelo	HE817179
EAN	8711369817179

Largura Mesa	L600
Largura (mm)	1000–1500 mm
Posição	Central
Tipo	Mesa

Descricao Resumida

Mesa de trabalho central em aço inoxidável 1200x600x850mm, com prateleira inferior. Ideal para preparação em cozinhas profissionais. Montagem fácil por aparafusamento.

Descricao Completa

Esta mesa de trabalho central em aço inoxidável, com 1200x600mm, é ideal para otimizar o espaço de preparação em cozinhas profissionais, oferecendo uma superfície robusta e uma prateleira inferior para arrumação eficiente.

Características Técnicas

Material	Aço inoxidável AISI 430
Dimensões (CxPxA)	1200 x 600 x 850 mm
Profundidade	600 mm (Linha Bancada/Snack)
Peso Líquido	20,287 Kg
Tampo	Reforçado com perfil longitudinal
Prateleira Inferior	Montada a 160 mm do chão
Capacidade de Carga (Tampo)	70 kg/m² (distribuída)
Pernas	Ajustáveis em altura (+25/-5 mm)
Montagem	Fornecida desmontada — montagem fácil por aparafusamento

Aplicações Profissionais

Esta mesa de trabalho central é uma solução versátil para diversas cozinhas profissionais, desde as mais compactas às de maior volume. É ideal para snack-bares, hamburgarias, roulotes e food trucks que necessitam de uma superfície de preparação robusta e de fácil acesso. Em cafés com cozinha, pastelarias e cantinas, serve como ponto central para a preparação de alimentos, montagem de pratos ou apoio a equipamentos. Também é adequada para cozinhas de apoio em restaurantes de bairro e estabelecimentos de take-away, onde a durabilidade e a higiene são cruciais.

Mesa de Trabalho Inox — Principais Vantagens

- **Durabilidade Superior:** Construção integral em aço inoxidável AISI 430 garante resistência à corrosão e longa vida útil, mesmo em ambientes de uso intensivo.
- **Higiene Otimizada:** A superfície lisa e não porosa do aço inoxidável facilita a limpeza e desinfecção, cumprindo as normas de higiene alimentar.
- **Otimização do Espaço:** O design central e a prateleira inferior oferecem espaço adicional para arrumação de utensílios, ingredientes ou pequenos equipamentos, mantendo a área de trabalho organizada.
- **Estabilidade e Nivelamento:** As pernas ajustáveis em altura permitem compensar irregularidades do piso, garantindo uma superfície de trabalho sempre estável e segura.
- **Montagem Simplificada:** Fornecida desmontada, a sua estrutura de aparafusamento permite uma montagem rápida e descomplicada, sem necessidade de ferramentas especializadas.

Qual o material de construção desta mesa de trabalho?

Esta mesa é construída inteiramente em aço inoxidável AISI 430, conhecido pela sua robustez e resistência à corrosão, ideal para o ambiente exigente de uma cozinha profissional.

A mesa é fornecida montada ou desmontada?

A mesa é fornecida desmontada, mas a sua montagem é fácil e intuitiva, realizada por aparafusamento, permitindo uma rápida instalação no seu espaço de trabalho.

Qual a capacidade de carga do tampo?

O tampo desta mesa possui uma capacidade de carga distribuída de 70 kg por metro quadrado, o que a torna adequada para suportar diversos equipamentos e utensílios de cozinha.

As pernas são ajustáveis em altura?

Sim, as pernas da mesa são ajustáveis em altura numa margem de +25/-5 mm, permitindo um nivelamento perfeito e estabilidade em qualquer tipo de piso.

A prateleira inferior pode ser ajustada em altura?

A prateleira inferior é fixa, montada a 160 mm do chão, oferecendo um espaço consistente para arrumação de equipamentos ou caixas de maior dimensão.