

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 Central Inox 1000x600mm com Prateleira Inferior

Informacoes do Produto

SKU:	HE817162	Modelo:	HE817162
Marca:	HENDI	EAN:	8711369817162

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HENDI
Modelo	HE817162

EAN	8711369817162
Largura Mesa	L600
Largura (mm)	1000–1500 mm
Posição	Central
Tipo	Mesa

Descricao Resumida

Mesa de trabalho central em aço inoxidável 1000x600x850mm com prateleira inferior. Construção robusta, tampo reforçado e pés ajustáveis. Ideal para cozinhas profissionais.

Descricao Completa

Esta mesa de trabalho central em aço inoxidável, com 1000x600mm, oferece uma superfície robusta para preparação alimentar, ideal para otimizar o fluxo de trabalho em cozinhas profissionais.

Mesa de Trabalho Inox Central — Características Técnicas

Material	Aço inoxidável (AISI 430)
Dimensões (CxPxA)	1000 x 600 x 850 mm
Profundidade	600 mm
Capacidade de Carga (Tampo)	70 kg/m² (distribuída)
Altura da Prateleira Inferior	160 mm (do chão)
Pés	Ajustáveis em altura (+25/-5 mm)
Montagem	Fornecida desmontada — montagem fácil por aparafusamento
Peso Líquido	18.097 kg

Aplicações Profissionais

Ideal para cozinhas de restaurantes de bairro, pastelarias com confeitaria, cantinas escolares, hamburgarias, food trucks e roulotes, onde a robustez e a higiene são essenciais para a preparação de alimentos e organização do espaço.

Mesa de Trabalho Central — Principais Vantagens

- Construção integral em aço inoxidável AISI 430 para durabilidade e fácil limpeza.
- Tampo reforçado que suporta cargas elevadas de forma segura e estável.
- Prateleira inferior espaçosa, a 160 mm do chão, para arrumação de equipamentos ou ingredientes.
- Pés ajustáveis que garantem estabilidade em qualquer tipo de pavimento, compensando irregularidades.
- Montagem simples por aparafusamento, permitindo uma instalação rápida e eficiente.

Qual o material de construção desta mesa?

Esta mesa de trabalho é construída inteiramente em aço inoxidável de alta qualidade (AISI 430), garantindo resistência à corrosão e facilidade de higienização.

A mesa é fornecida montada ou desmontada?

A mesa é fornecida desmontada, mas a sua montagem é simples e rápida, realizada por aparafusamento, sem necessidade de ferramentas especializadas.

Qual a capacidade de carga do tampo?

O tampo da bancada possui uma capacidade de carga distribuída de 70 kg por metro quadrado, adequado para suportar diversos equipamentos e utensílios de cozinha.

Posso ajustar a altura da mesa?

Sim, os pés da mesa são ajustáveis em altura numa margem de +25/-5 mm, permitindo nivelar a bancada e garantir estabilidade em superfícies irregulares.

Para que tipo de espaços esta mesa é mais adequada?

Esta mesa é ideal para qualquer cozinha profissional que necessite de uma área de preparação central, como restaurantes, pastelarias, cantinas, hamburgarias e food trucks, devido à sua robustez e facilidade de limpeza.