

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 800x600mm com Prateleira Inferior

Informacoes do Produto

SKU:	HE817100	Modelo:	HE817100
Marca:	HENDI	EAN:	8711369817100

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HENDI
Modelo	HE817100

EAN	8711369817100
Largura Mesa	L600
Largura (mm)	600–1000 mm
Posição	Central
Tipo	Mesa

Descricao Resumida

Mesa de trabalho central em aço inoxidável 800x600x850mm, ideal para áreas de preparação. Inclui prateleira inferior e pés ajustáveis para estabilidade.

Descricao Completa

Esta mesa de trabalho central em aço inoxidável, com 800x600x850mm, é uma solução robusta para otimizar o espaço de preparação em cozinhas profissionais. A sua construção integral em aço AISI 430 garante durabilidade e higiene, essencial para ambientes de produção alimentar.

Características Técnicas

Dimensões (CxPxA)	800x600x850 mm
Profundidade	600 mm (Linha Bancada/Snack)
Material	Aço inoxidável AISI 430
Capacidade de Carga	70 kg/m² (distribuída)
Pés	Ajustáveis em altura (+25/-5 mm)
Montagem	Fornecida desmontada — montagem fácil por aparafusamento
Peso Líquido	15,727 Kg

Aplicações Profissionais

Esta mesa de trabalho é ideal para uma vasta gama de estabelecimentos, incluindo snack-bares, hamburgarias, tascas, restaurantes de bairro, pastelarias com confeção, cantinas escolares e empresariais, ou qualquer cozinha profissional que necessite de uma superfície de preparação robusta e higiénica com arrumação adicional.

Mesa de Trabalho Central — Principais Vantagens

- Construção integral em aço inoxidável AISI 430 para máxima durabilidade e facilidade de limpeza.
- Prateleira inferior robusta que otimiza o espaço de arrumação para utensílios ou equipamentos.
- Pés ajustáveis em altura para garantir estabilidade perfeita em qualquer tipo de piso.
- Tampo reforçado para suportar cargas distribuídas até 70 kg/m².
- Design funcional e compacto, adequado para cozinhas com espaço limitado.

Como é feita a montagem desta mesa de trabalho?

A mesa é fornecida desmontada, mas a sua montagem é simples e rápida, realizada por aparafusamento.

Qual o material de construção da mesa?

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

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 diversas tarefas de preparação.

É possível ajustar a altura da mesa?

Sim, os pés da mesa são ajustáveis em altura numa margem de +25/-5 mm, permitindo compensar irregularidades do piso e garantir estabilidade.

Esta mesa é adequada para cozinhas pequenas?

Com uma profundidade de 600 mm, esta mesa é classificada como Linha Bancada/Snack, sendo perfeitamente adequada para cozinhas com espaço limitado, como snack-bares ou

roulotes.