

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 de Parede Inox 1000x600mm com Prateleira

Informacoes do Produto

SKU:	HE817278	Modelo:	HE817278
Marca:	HENDI	EAN:	8711369817278

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HENDI
Modelo	HE817278
EAN	8711369817278

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

Descricao Resumida

Mesa de trabalho de parede em aço inoxidável AISI 430, 1000x600x(H)850mm, com prateleira inferior e pés ajustáveis. Montagem fácil por aparafusamento.

Descricao Completa

Esta mesa de trabalho de parede em aço inoxidável AISI 430, com 1000x600x(H)850mm, é ideal para otimizar o espaço em cozinhas profissionais, oferecendo uma superfície robusta e higiênica para preparação.

mesa de trabalho inox parede — Características Técnicas

Material	Aço inoxidável AISI 430
Dimensões (CxPxA)	1000 x 600 x 850 mm
Profundidade	600 mm (Linha 600)
Reforço da Bancada	Perfil longitudinal
Suporte Traseiro	40 mm de altura
Altura da Prateleira Inferior	160 mm do chão
Capacidade de Carga (distribuída)	70 kg/m² (bancada e prateleira)
Pés	Ajustáveis em altura (+25/-5 mm)
Peso Líquido	17,157 kg
Montagem	Fornecida desmontada — montagem fácil por aparafusamento

Aplicações Profissionais

Esta mesa de trabalho é uma solução versátil para diversas operações em cozinhas profissionais. É ideal para a preparação de alimentos em restaurantes de bairro, snack-bares, pastelarias com confeitaria e hamburgarias, onde o espaço é um fator crítico. A sua robustez e facilidade de limpeza tornam-na adequada para cantinas escolares ou empresariais, bem como para a área de preparação em roulotes e food trucks. Também pode ser utilizada como superfície de apoio em cozinhas de hotéis ou em áreas de serviço de catering.

Mesa de Trabalho Inox — Principais Vantagens

- **Durabilidade e Higiene:** Construção integral em aço inoxidável AISI 430 garante resistência à corrosão e facilidade de limpeza, essencial para ambientes de preparação alimentar.
- **Estabilidade Reforçada:** A bancada com perfil longitudinal e o suporte traseiro de 40mm conferem maior robustez e segurança durante o uso intensivo.
- **Otimização do Espaço:** A prateleira inferior, elevada a 160mm do chão, permite armazenar equipamentos ou caixas maiores, mantendo a área de trabalho organizada.
- **Adaptação ao Piso:** Os pés ajustáveis em altura compensam irregularidades do chão, assegurando uma superfície de trabalho sempre nivelada e estável.
- **Montagem Simplificada:** Fornecida desmontada, a sua montagem por aparafusamento é intuitiva e rápida, permitindo uma instalação eficiente.

Qual o material de fabrico desta mesa de trabalho?

Esta mesa é fabricada inteiramente em aço inoxidável AISI 430, um material conhecido pela sua durabilidade e resistência à corrosão, ideal para ambientes de cozinha profissional.

Qual a capacidade de carga da bancada e da prateleira?

Tanto a bancada de trabalho como a prateleira inferior possuem uma capacidade de carga distribuída de 70 kg por metro quadrado, permitindo o armazenamento seguro de diversos utensílios e equipamentos.

Como é feita a montagem desta mesa?

A mesa é fornecida desmontada e a sua montagem é realizada por aparafusamento, um processo simples e intuitivo que permite uma instalação rápida no local desejado.

Os pés da mesa são ajustáveis?

Sim, os pés desta mesa são ajustáveis em altura numa margem de +25/-5 mm, o que permite nivelar a superfície de trabalho mesmo em pisos irregulares.

Qual a profundidade desta mesa de trabalho?

Esta mesa de trabalho possui uma profundidade de 600 mm, enquadrando-se na Linha 600, ideal para cozinhas com espaço limitado ou como complemento a outras bancadas.