

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 de Parede Inox com Prateleira 600x600mm

Informacoes do Produto

SKU:	HE817223	Modelo:	HE817223
Marca:	HENDI	EAN:	8711369817223

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HENDI
Modelo	HE817223
EAN	8711369817223

Largura Mesa	L600
Largura (mm)	600–1000 mm
Tipo	Mesa

Descricao Resumida

Bancada de parede em aço inoxidável com prateleira inferior, ideal para otimizar o espaço em cozinhas profissionais 600x600mm. Durável e fácil de montar.

Descricao Completa

Para cozinhas profissionais que exigem máxima otimização do espaço, esta bancada de trabalho de parede em aço inoxidável é a solução ideal. Concebida para durar e facilitar a higiene, oferece uma superfície de trabalho robusta e uma prateleira inferior para organização eficiente, protegendo simultaneamente a parede contra salpicos e danos, fundamental para o bom funcionamento de qualquer serviço de restauração.

Mesa de Trabalho de Parede Inox — Características Técnicas

Dimensões (CxPxA)	600x600x850mm (superfície de trabalho) / 915mm (altura total)
Material	Aço Inoxidável
Carga Admissível na Prateleira	Aprox. 70 kg/m²
Distância da Prateleira ao Chão	160 mm
Tipo de Construção	Aparafusada (fácil desmontagem)
Peso Líquido	12,947 kg
Peso Bruto	14,57 kg

Aplicações Profissionais

Perfeita para a mise en place num restaurante com cozinha compacta, como estação de apoio em pastelarias ou como bancada auxiliar em hotéis e snack-bars. A sua construção em aço inoxidável e a facilidade de limpeza tornam-na indispensável para ambientes onde a higiene e a resistência são críticas, como em cozinhas com elevado volume de produção ou áreas de preparação de alimentos delicados.

Porquê Escolher Este Equipamento

Esta bancada destaca-se pela sua construção integral em aço inoxidável, um material que garante resistência à corrosão e uma longevidade superior face a alternativas de menor qualidade. A prateleira inferior, não ajustável, confere uma estabilidade estrutural notável, suportando até 70 kg/m² e mantendo os seus utensílios e ingredientes essenciais sempre à mão e organizados. A facilidade de montagem e desmontagem, graças à sua construção aparafusada, simplifica a logística de transporte ou a reconfiguração da sua cozinha.

Perguntas Frequentes

Qual a capacidade de carga da prateleira inferior desta bancada??

A prateleira inferior foi concebida para suportar uma carga admissível de aproximadamente 70 kg/m², permitindo armazenar utensílios e equipamentos pesados com segurança. A sua construção robusta em aço inoxidável assegura a máxima durabilidade.

Como é que esta mesa de trabalho contribui para a higiene na cozinha??

Fabricada integralmente em aço inoxidável, esta bancada permite uma limpeza fácil e profunda, essencial para cumprir as normas HACCP. O seu design com fundo elevado protege a parede contra salpicos e manchas, mantendo o ambiente de trabalho mais limpo.

É possível instalar esta bancada em qualquer tipo de parede??

Esta bancada foi concebida para fixação à parede. A instalação requer buchas e parafusos adequados ao tipo de parede (tijolo, pladur, betão) para garantir a máxima segurança e estabilidade da estrutura.

Quais as dimensões ideais de uma bancada de parede para um espaço reduzido??

Com dimensões de 600x600mm, esta bancada é ideal para otimizar espaços reduzidos em cozinhas profissionais, como corredores estreitos ou áreas de preparação compactas. Permite criar uma estação de trabalho funcional sem comprometer a circulação.

Quais os passos recomendados para a limpeza e manutenção do aço inoxidável??

Para a limpeza diária, utilize água morna com detergente suave e um pano macio, enxaguando bem para evitar marcas. Para manutenção, evite produtos abrasivos ou com cloro para preservar o brilho e a integridade do aço inoxidável.