

Ficha Tecnica

Precisa de Ajuda? Ligue: (+351) 916 542 211

Hotelequip.pt

Rua Empresarial Nº 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 Inox 1600x600mm com Prateleira Inferior Ajustável

Informacoes do Produto

SKU:	HE812471	Modelo:	HE812471
Marca:	HENDI	EAN:	8711369812471

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HENDI
Modelo	HE812471
EAN	8711369812471
Largura Mesa	L600
Largura (mm)	mais de 1500 mm
Tipo	Mesa

Descricao Resumida

Mesa de trabalho em aço inoxidável de 1600x600mm, com prateleira inferior ajustável e pernas reguláveis em altura. Ideal para preparação em cozinhas profissionais.

Descricao Completa

Esta mesa de trabalho em aço inoxidável, com 1600x600mm, oferece uma superfície robusta e uma prateleira inferior ajustável, ideal para otimizar o espaço e a organização em qualquer área de preparação profissional.

Características Técnicas

Propriedade	Valor
Dimensões (L x P x A)	1600 x 600 x 880 mm
Peso Líquido	24,75 kg
Material	Aço inoxidável
Capacidade de Carga (por superfície)	130 kg
Profundidade	600 mm (Linha 600)
Montagem	Fornecida desmontada — montagem fácil por aparafusamento

Aplicações Profissionais

Esta mesa de trabalho é um elemento essencial para a organização e eficiência em diversas cozinhas profissionais. É ideal para:

- Áreas de preparação em restaurantes de bairro, tascas e churrasqueiras.
- Cozinhas de snack-bares, hamburgarias e rolotes com espaço otimizado.
- Cantinas escolares, empresariais e hospitalares que exigem superfícies de trabalho robustas.
- Pastelarias e cafés com confeitaria própria para preparação de massas e ingredientes.
- Catering e eventos, onde a versatilidade e a facilidade de limpeza são cruciais.

Mesa de Trabalho Inox — Principais Vantagens

- **Durabilidade Superior:** Construção integral em aço inoxidável garante resistência à corrosão e uma longa vida útil, mesmo em ambientes de uso intensivo.
- **Higiene Otimizada:** A superfície lisa do aço inoxidável facilita a limpeza e desinfecção, cumprindo as normas mais rigorosas de segurança alimentar.
- **Versatilidade de Utilização:** A prateleira inferior ajustável permite adaptar o espaço de arrumação às necessidades específicas de cada operação.
- **Estabilidade e Segurança:** Pernas ajustáveis em altura compensam irregularidades do pavimento, assegurando uma superfície de trabalho estável e segura.
- **Capacidade de Carga Elevada:** Suporta até 130 kg por superfície, ideal para equipamentos e utensílios pesados.

Qual a capacidade de carga máxima desta mesa de trabalho?

Cada superfície (tampo e prateleira inferior) desta mesa suporta uma carga máxima distribuída de 130 kg, garantindo robustez para o uso profissional.

O material da mesa é resistente à corrosão e fácil de limpar?

Sim, a mesa é fabricada integralmente em aço inoxidável, um material conhecido pela sua excelente resistência à corrosão e facilidade de limpeza, essencial para a higiene em cozinhas profissionais.

Esta mesa é fornecida montada ou desmontada?

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

?

As pernas da mesa podem ser ajustadas em altura?

Sim, as pernas desta mesa são ajustáveis em altura, o que permite nivelar a superfície de trabalho em pavimentos irregulares e adaptá-la às suas necessidades ergonómicas.

Para que tipo de estabelecimentos é esta mesa de trabalho mais adequada?

Esta mesa é ideal para uma vasta gama de estabelecimentos, incluindo restaurantes, snack-bares, pastelarias, cantinas, churrasqueiras e qualquer cozinha profissional que necessite de uma superfície de preparação robusta e higiénica.