

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

Mesa de Trabalho Inox 1400x700mm com Prateleira Inferior Reforçada

Informacoes do Produto

SKU:	HE810729	Modelo:	HE810729
Marca:	HENDI	EAN:	8711369810729

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HENDI
Modelo	HE810729
EAN	8711369810729

Largura Mesa	L700
Largura (mm)	1000–1500 mm
Tipo	Mesa

Descricao Resumida

Mesa de trabalho robusta em aço inoxidável AISI 430, com 1400x700mm e prateleira inferior reforçada. Pés ajustáveis para nivelamento. Ideal para preparação em cozinhas profissionais.

Descricao Completa

Esta mesa de trabalho robusta, com 700 mm de profundidade, é fabricada em aço inoxidável AISI 430, garantindo durabilidade e higiene para as exigências diárias de qualquer cozinha profissional.

Características Técnicas

Material	Aço inoxidável AISI 430
Dimensões (CxPxA)	1400 x 700 x (845-875) mm
Profundidade	700 mm (Linha 700)
Capacidade de Carga (Tampo)	70 kg/m² (distribuída)
Capacidade de Carga (Prateleira)	70 kg/m² (distribuída)
Reforço	Tampo e prateleira com placa laminada (insonorização)
Altura da Prateleira	160 mm do chão
Pés	Ajustáveis em altura (perfis de 40x40 mm)
Montagem	Fornecida desmontada — montagem fácil por aparafusamento

Peso Líquido	35,6 kg
Acessibilidade	Área de trabalho 360°

Aplicações Profissionais

Ideal para restaurantes de cozinha tradicional, marisqueiras, churrasqueiras e pizzarias, oferecendo uma superfície robusta para a preparação de alimentos. Perfeita para snack-bares, hamburgarias e roulotes, onde o espaço é otimizado e a durabilidade é crucial. Adequada para cantinas escolares, empresariais e hospitalares, garantindo higiene e resistência no manuseamento diário. Essencial em hotéis e serviços de catering para áreas de preparação de grande volume.

Mesa de Trabalho Inox — Principais Vantagens

- **Durabilidade Superior:** Construção integral em aço inoxidável AISI 430, resistente à corrosão e ao uso intensivo em ambientes profissionais.
- **Superfície Reforçada:** O tampo e a prateleira são reforçados com uma placa laminada, proporcionando estabilidade, insonorização e uma capacidade de carga de 70 kg/m².
- **Versatilidade de Utilização:** Com 700 mm de profundidade e acessibilidade 360°, esta mesa adapta-se a diversas configurações de cozinha e tarefas de preparação.
- **Ajuste de Altura:** Pés reguláveis permitem nivelar a mesa em superfícies irregulares e ajustar a altura total entre 845 e 875 mm para maior ergonomia.
- **Arrumação Otimizada:** A prateleira inferior, a 160 mm do chão, oferece espaço conveniente para arrumar equipamentos ou utensílios, mantendo a área de trabalho organizada.

Qual o material de fabrico desta mesa de trabalho?

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

Qual a capacidade de carga do tampo e da prateleira?

Tanto o tampo de trabalho como a prateleira inferior possuem uma capacidade de carga distribuída de 70 kg por metro quadrado, adequados para equipamentos e utensílios pesados.

A mesa é fornecida montada ou desmontada?

A mesa é fornecida desmontada, mas a sua montagem é simples e rápida, realizada por aparafusamento, permitindo uma instalação eficiente na sua cozinha.

É possível ajustar a altura da mesa?

Sim, a mesa está equipada com pés ajustáveis que permitem regular a altura total entre 845 mm e 875 mm, facilitando o nivelamento e a adaptação às suas necessidades.

Para que tipo de cozinhas profissionais é esta mesa recomendada?

Esta mesa é versátil e recomendada para uma vasta gama de cozinhas profissionais, incluindo restaurantes, snack-bares, cantinas, hotéis e serviços de catering, para diversas tarefas de preparação.