

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: 21/06/2026

O produto final e as caracteristicas podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.



Acesso rapido
ao produto



Mesa de Trabalho Inox Armário Portas Deslizantes 1600x600mm

Informacoes do Produto

SKU:	HE811689	Modelo:	HE811689
Marca:	HENDI	EAN:	8711369811689

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HENDI
Modelo	HE811689
EAN	8711369811689

Descricao Resumida

Bancada de trabalho robusta em inox AISI 430, 1600x600mm, com armário e portas deslizantes. Otimiza a organização e higiene na sua cozinha profissional.

Descricao Completa

A Mesa de Trabalho Inox com Armário e Portas Deslizantes de 1600x600mm é um pilar essencial para qualquer cozinha profissional, otimizando tanto a higiene como a eficiência. Concebida para suportar as exigências do ritmo acelerado, esta bancada de trabalho robusta em aço inoxidável AISI 430 oferece uma superfície de preparação superior e um espaço de arrumação protegido e acessível, fundamental para manter o fluxo de trabalho organizado. As portas deslizantes, aliadas à estrutura soldada, garantem durabilidade e uma limpeza sem esforço, essenciais para cumprir as normas HACCP.

mesa de trabalho inox — Características Técnicas

Material	Aço inoxidável AISI 430
Estrutura	Soldada
Bancada	Reforçada com perfil em aço
Borda traseira	40 mm
Pernas	Ajustáveis em altura (+25/-5 mm)
Prateleira	Removível, não ajustável
Portas	Deslizantes com pega vertical
Dimensões (CxPxA)	1600 x 600 x 850 mm
Peso líquido	67,77 kg
Peso bruto	68 kg

Aplicações Profissionais

Ideal para chefs executivos que necessitam de uma superfície de trabalho estável e higiênica para a mise en place diária, ou para gerentes de restauração que procuram otimizar o espaço de armazenamento em cozinhas com corredores estreitos. Perfeita para restaurantes de grande volume, hotéis com buffets extensos ou pastelarias que exigem uma área de confeitaria dedicada e de fácil limpeza. A sua construção robusta adapta-se a qualquer ambiente onde a durabilidade e a conformidade com as normas de higiene sejam prioritárias.

Porquê Escolher Este Equipamento

A construção integralmente soldada desta bancada de preparação destaca-se pela sua resistência superior, eliminando pontos fracos e facilitando a desinfecção, algo crucial em qualquer operação alimentar. Ao contrário de modelos aparafusados, a estabilidade e longevidade são garantidas mesmo sob uso contínuo e intenso. As pernas ajustáveis permitem uma adaptação perfeita à altura ergonómica desejada pelo seu pessoal, enquanto a borda traseira de 40 mm protege eficazmente as paredes de salpicos, minimizando a necessidade de limpeza profunda e prevenindo danos estruturais. O aço AISI 430 confere uma excelente resistência em ambientes de cozinha exigentes.

Perguntas Frequentes

Qual o principal benefício da estrutura soldada desta bancada?

A estrutura soldada oferece uma robustez e durabilidade superiores em comparação com modelos aparafusados, resistindo melhor ao uso intensivo em ambientes profissionais. Adicionalmente, minimiza as fendas onde sujidade e bactérias podem acumular-se, facilitando a limpeza e a manutenção dos mais altos padrões de higiene.

Como devo realizar a manutenção e limpeza do aço inoxidável AISI 430?

Para a limpeza diária, utilize água morna com detergente neutro e um pano macio, enxaguando bem e secando para evitar manchas. Para uma limpeza mais profunda, podem ser usados produtos específicos para aço inoxidável, evitando sempre esponjas abrasivas ou produtos à base de cloro, que podem danificar a superfície e comprometer a sua resistência à corrosão.

As dimensões de 1600x600x850mm são adequadas para qualquer tipo de cozinha profissional?

Esta mesa de trabalho, com as suas dimensões generosas de 1600x600mm na bancada, é ideal para cozinhas que necessitam de uma ampla superfície de preparação e armazenamento. Contudo, as portas deslizantes são uma vantagem particular em espaços mais confinados, permitindo o acesso ao armário sem obstruir corredores ou áreas de passagem, tornando-a versátil para diversos layouts.

Qual a funcionalidade da prateleira removível e não ajustável?

A prateleira interna oferece um espaço de arrumação adicional essencial para utensílios, ingredientes ou pequenos equipamentos. Embora não seja ajustável em altura, a sua característica removível facilita a limpeza do interior do armário, garantindo que todas as áreas possam ser devidamente higienizadas, um requisito fundamental em qualquer cozinha profissional.

Como as pernas ajustáveis (+25/-5 mm) contribuem para a eficiência operacional?

As pernas com ajuste de altura permitem que a bancada seja nivelada em pisos irregulares, garantindo uma superfície de trabalho estável e segura. Além disso, a possibilidade de ajustar a altura em +25/-5 mm permite adaptar a bancada à ergonomia ideal para os operadores, reduzindo a fadiga e aumentando a produtividade durante longos períodos de preparação.