

# 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 1000x600mm com Borda e Prateleira, Aparafusada

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	HE811467	<b>Modelo:</b>	HE811467
<b>Marca:</b>	HENDI	<b>EAN:</b>	8711369811467

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	HENDI
<b>Modelo</b>	HE811467
<b>EAN</b>	8711369811467

### Descricao Resumida

Mesa de trabalho em aço inoxidável AISI 430, 1000x600mm, com borda traseira e prateleira inferior. Ideal para preparação em cozinhas profissionais, com pernas ajustáveis.

## Descrição Completa

Esta mesa de trabalho em aço inoxidável duradouro (AISI 430) com 600 mm de profundidade é ideal para áreas de preparação em cozinhas profissionais, oferecendo uma superfície robusta e higiênica para diversas operações.

## Características Técnicas

<b>Material</b>	Aço inoxidável (AISI 430)
<b>Dimensões (CxPxA)</b>	1000 x 600 x (845-875) mm
<b>Profundidade da Bancada</b>	600 mm
<b>Reforço Bancada e Prateleira</b>	Placa laminada (insonorizante)
<b>Capacidade de Carga Distribuída</b>	70 kg/m <sup>2</sup> (bancada e prateleira)
<b>Borda Traseira</b>	40 mm
<b>Recuo das Pernas Traseiras</b>	100 mm
<b>Altura da Prateleira Inferior</b>	160 mm (do chão)
<b>Altura Total Ajustável</b>	845 a 875 mm
<b>Peso Líquido</b>	23,657 kg
<b>Montagem</b>	Fornecida desmontada — montagem fácil por aparafusamento

## Aplicações Profissionais

Esta mesa de trabalho é uma solução versátil para diversas operações de preparação em ambientes profissionais. É ideal para:

- Cozinhas de restaurantes de bairro, tascas e churrasqueiras.
- Snack-bares, hamburgarias, roulotes e food trucks.
- Áreas de preparação em pastelarias e cafés com cozinha.
- Cantinas escolares, empresariais e hospitalares.
- Cozinhas de hotéis e empresas de catering para eventos.

## Mesa de Trabalho Inox — Principais Vantagens

- **Durabilidade e Higiene:** Construída em aço inoxidável AISI 430, garante uma superfície fácil de limpar e resistente à corrosão, essencial para a segurança alimentar.
- **Estabilidade e Capacidade:** A bancada e a prateleira são reforçadas com uma placa laminada insonorizante, suportando até 70 kg/m<sup>2</sup> de carga distribuída.
- **Versatilidade de Instalação:** As pernas traseiras recuadas em 100 mm facilitam a montagem junto à parede, e a altura ajustável permite adaptar a mesa às necessidades ergonómicas do utilizador.
- **Otimização do Espaço:** A prateleira inferior a 160 mm do chão oferece espaço conveniente para arrumação de equipamentos ou caixas maiores, mantendo a área de trabalho organizada.
- **Montagem Simplificada:** Fornecida desmontada, a sua estrutura aparafusada permite uma montagem rápida e descomplicada.

### Qual o material e a sua resistência?

Esta mesa é fabricada em aço inoxidável AISI 430, conhecido pela sua durabilidade, resistência à corrosão e facilidade de limpeza, tornando-a ideal para o ambiente exigente de uma cozinha profissional.

### Qual a capacidade de carga da bancada e da prateleira?

Tanto a bancada superior como a prateleira inferior foram concebidas para suportar uma carga distribuída de até 70 kg/m<sup>2</sup>, garantindo robustez para equipamentos, utensílios e ingredientes.

### É possível ajustar a altura da mesa?

Sim, as pernas desta mesa são ajustáveis em altura, permitindo que a altura total seja definida entre 845 mm e 875 mm, adaptando-se às necessidades ergonómicas do utilizador e do espaço.

?

### Como é feita a montagem da mesa?

A mesa é fornecida desmontada, mas a sua estrutura foi concebida para uma montagem fácil e rápida por aparafusamento, com todas as peças necessárias incluídas para uma instalação descomplicada.

**Esta mesa é adequada para encostar à parede?**

Sim, as pernas traseiras desta mesa estão recuadas em 100 mm, uma característica que facilita a sua instalação encostada à parede, otimizando o espaço e a organização na sua cozinha profissional.