

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: 22/06/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Mesa Trabalho Paredre Inox 1600x600mm Prateleira Linha Profi

Informacoes do Produto

SKU:	HE811498	Modelo:	HE811498
Marca:	HENDI	EAN:	8711369811498

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HENDI
Modelo	HE811498
EAN	8711369811498

Descricao Resumida

Mesa de trabalho de parede robusta em inox (1600x600mm) com prateleira inferior reforçada, backsplash protetor e bancada laminada. Ideal para cozinhas profissionais.

Descricao Completa

Concebida para a eficiência e higiene, a **mesa de trabalho inox parede** de 1600x600mm é uma solução robusta e indispensável para qualquer cozinha profissional. Com a sua bancada em aço inoxidável reforçada e uma prateleira inferior funcional, este equipamento otimiza o espaço de preparação, permitindo uma organização impecável e um fluxo de trabalho contínuo. O backsplash de 40mm oferece uma proteção essencial para a parede, evitando salpicos e facilitando a limpeza diária, tornando-a perfeita para ambientes com exigências rigorosas de limpeza e durabilidade.

mesa de trabalho inox parede — Características Técnicas

Dimensões (CxPxA)	1600x600x(H)850mm
Altura do Backsplash	40mm
Distância da Prateleira ao Chão	160mm (borda inferior)
Carga Admissível Prateleira	Aproximadamente 70 kg/m ²
Material	Aço inoxidável
Bancada	Reforçada com placa laminada
Tipo de Construção	Aparafusada para montagem fácil
Peso Líquido	33,278 kg
Peso Bruto	36,15 kg

Aplicações Profissionais

Este módulo de trabalho é ideal para cozinhas de restaurantes de alta exigência, pastelarias que necessitam de uma área de *mise en place* dedicada, ou hotéis que procuram otimizar o espaço de preparação. Permite que a sua equipa mantenha a organização e a eficiência, mesmo durante os períodos de maior afluência, com todos os utensílios e ingredientes essenciais sempre à mão, contribuindo para um serviço mais ágil e uma ementa de maior qualidade.

Porquê Escolher Este Equipamento

A construção integral em aço inoxidável garante uma longevidade excepcional e conformidade com as mais rigorosas normas de higiene, como HACCP, cruciais em qualquer cozinha profissional. O *backsplash* de 40mm protege a parede de forma eficaz contra salpicos e manchas, minimizando o esforço de limpeza, enquanto a prateleira inferior robusta, com capacidade de até 70 kg/m², proporciona arrumação adicional essencial para equipamentos ou stock, mantendo a área de trabalho principal sempre desimpedida e organizada.

Perguntas Frequentes

Como se instala esta mesa de trabalho de parede??

A mesa possui uma construção aparafusada, o que facilita e agiliza a sua montagem. Recomenda-se a fixação segura à parede para garantir estabilidade máxima e segurança no ambiente profissional, suportando o uso diário intenso.

Qual a capacidade de carga da prateleira inferior??

A prateleira inferior foi concebida para suportar uma carga admissível de aproximadamente 70 kg por metro quadrado, tornando-a ideal para armazenar utensílios pesados, pequenos equipamentos ou stock de ingredientes. A distância do chão à parte inferior da prateleira é de 160mm.

Quais as dimensões exatas desta bancada em inox??

*As dimensões completas da mesa são 1600mm de largura, 600mm de profundidade e 850mm de altura da bancada, com um *backsplash* adicional de 40mm na parte traseira. Esta combinação de medidas é ideal para otimizar o espaço em cozinhas com profundidade limitada.*

Este equipamento cumpre as normas de higiene para cozinhas profissionais??

Sim, a construção integral em aço inoxidável da bancada e da prateleira garante uma superfície não porosa, lisa e fácil de limpar. Estas características são essenciais para o cumprimento rigoroso das normas HACCP, fundamentais em qualquer ambiente de restauração e hotelaria.

Como deve ser realizada a limpeza e manutenção da mesa??

Para a limpeza diária, utilize detergentes neutros e panos macios para evitar riscos, focando-se na remoção de resíduos e desinfeção completa da superfície. Uma manutenção regular e adequada garante a longevidade, o aspeto impecável e a segurança alimentar do aço inoxidável.