

# 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: 23/06/2026

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



Acesso rapido  
ao produto



## Mesa de Trabalho Inox 1200x600mm com Prateleira Inferior

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	HE811528	<b>Modelo:</b>	HE811528
<b>Marca:</b>	HENDI	<b>EAN:</b>	8711369811528

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	HENDI
<b>Modelo</b>	HE811528
<b>EAN</b>	8711369811528

## Descricao Resumida

Mesa de trabalho em aço inoxidável AISI 430, 1200x600mm, com prateleira inferior. Robusta, fácil de montar e limpar, ideal para preparação em cozinhas profissionais.

## Descricao Completa

Esta mesa de trabalho em aço inoxidável AISI 430, com 1200x600mm, oferece uma superfície robusta e higiénica para a preparação de alimentos em cozinhas profissionais.

### Características Técnicas

<b>Material</b>	Aço inoxidável AISI 430
<b>Dimensões (CxPxA)</b>	1200 x 600 x (H)850 mm
<b>Profundidade do Tampo</b>	600 mm
<b>Reforço</b>	Tampo e prateleira com placa laminada insonorizante
<b>Capacidade de Carga (distribuída)</b>	70 kg/m <sup>2</sup> (tampo e prateleira)
<b>Altura da Prateleira ao Chão</b>	160 mm
<b>Pés</b>	Ajustáveis em altura (845-875 mm), perfis 40x40 mm
<b>Montagem</b>	Fornecida desmontada — montagem fácil por aparafusamento
<b>Peso Líquido</b>	28,144 kg

### Aplicações Profissionais

Ideal para otimizar o espaço de preparação em cozinhas de pequena e média dimensão. Perfeita para snack-bares, hamburgarias, roulotes, food trucks, e áreas de apoio em cafés e pastelarias. Adequada também para cantinas escolares ou empresariais que necessitem de uma superfície de trabalho robusta e fácil de higienizar.

### Mesa de Trabalho Inox — Principais Vantagens

- **Durabilidade e Higiene:** Fabricada em aço inoxidável AISI 430, garante resistência à corrosão e facilidade de limpeza, essencial em ambientes de preparação alimentar.
- **Versatilidade de Utilização:** A prateleira inferior a 160 mm do chão permite armazenar equipamentos ou caixas, enquanto os pés ajustáveis adaptam a altura da mesa às necessidades do utilizador.
- **Otimização do Espaço:** Com 600 mm de profundidade, esta mesa da Linha 600 é ideal para cozinhas com espaço limitado, oferecendo acesso de 360º à área de trabalho.
- **Montagem Simplificada:** Fornecida desmontada, a sua construção aparafusada permite uma montagem rápida e descomplicada, sem necessidade de ferramentas especiais.
- **Estabilidade Reforçada:** O tampo e a prateleira são reforçados com uma placa laminada que, além de insonorizar, contribui para a capacidade de carga de 70 kg/m².

#### Qual o material de fabrico desta mesa de trabalho?

Esta mesa é fabricada em aço inoxidável de alta qualidade, tipo AISI 430, garantindo durabilidade e conformidade com as normas de higiene.

#### Como é feita a montagem da mesa?

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

#### Qual a capacidade de carga do tampo e da prateleira?

Tanto o tampo como a prateleira inferior suportam uma capacidade de carga distribuída de 70 kg por metro quadrado, ideal para equipamentos e utensílios.

#### Esta mesa é adequada para que tipo de estabelecimentos?

É ideal para cozinhas profissionais com espaço limitado, como snack-bares, cafés, roulotes, food trucks e áreas de preparação em restaurantes de bairro.

#### 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, adaptando-se às suas necessidades.

?