

# 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

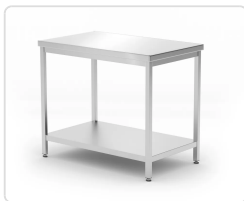


## Mesa de Trabalho Central Inox 1400x600mm Profi Line

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	HE811535	<b>Modelo:</b>	HE811535
<b>Marca:</b>	HENDI	<b>EAN:</b>	8711369811535

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	HENDI
<b>Modelo</b>	HE811535

EAN

8711369811535

## Descrição Resumida

Bancada de trabalho central em aço inoxidável 1400x600mm com prateleira inferior, ideal para preparação eficiente e organizada em cozinhas profissionais.

## Descrição Completa

Concebida para otimizar o fluxo de trabalho em cozinhas profissionais, esta bancada de trabalho central em aço inoxidável oferece uma superfície robusta e duradoura para a preparação eficiente de alimentos. A sua conceção permite o acesso a partir de todos os lados, tornando-a ideal para equipas de cozinha em ambientes movimentados como restaurantes e hotelaria, melhorando a coordenação e a produtividade no seu espaço de confeção.

### mesa de trabalho inox — Características Técnicas

<b>Dimensões (CxLxA)</b>	1400x600x850 mm
<b>Profundidade</b>	600 mm
<b>Material</b>	Aço inoxidável
<b>Peso Líquido</b>	30,877 kg
<b>Peso Bruto</b>	33,52 kg
<b>Carga por Prateleira</b>	Até 70 kg/m <sup>2</sup>
<b>Altura da Prateleira</b>	160 mm do chão

### Aplicações Profissionais

Este móvel neutro é uma solução versátil para qualquer cozinha que exija uma área de trabalho acessível de todos os lados. É perfeita para a realização de *mise en place* centralizada, como

estação de confeção secundária ou como apoio estratégico em linhas de montagem de pratos em estabelecimentos de restauração de grande volume. A superfície reforçada suporta o uso intensivo, desde picar legumes a empratar, e a prateleira inferior facilita a organização de utensílios e ingredientes, agilizando o serviço durante os períodos de maior afluência.

## **Porquê Escolher Este Equipamento**

---

A durabilidade é assegurada pela construção integral em aço inoxidável, um material higiénico e resistente à corrosão, essencial para as exigências da indústria alimentar. A montagem aparafusada simplifica o processo de instalação, permitindo que a sua equipa tenha o equipamento pronto a usar rapidamente. Esta mesa central foi concebida para resistir ao desgaste diário, garantindo um investimento a longo prazo que melhora a funcionalidade e a organização da sua cozinha, contribuindo para a eficiência operacional.

## **Perguntas Frequentes**

---

### **Qual o tipo de aço inoxidável utilizado nesta mesa de trabalho??**

*O equipamento é construído em aço inoxidável, um material amplamente reconhecido pela sua resistência à corrosão e facilidade de limpeza, ideal para ambientes de cozinha profissional. Este material assegura a conformidade com as normas de higiene alimentar.*

### **Como se processa a montagem da mesa??**

*A mesa de trabalho possui uma construção aparafusada, o que facilita e agiliza o processo de montagem. As instruções detalhadas acompanham o produto para garantir uma instalação correta e segura.*

### **Qual a capacidade de carga da prateleira inferior??**

*A prateleira não ajustável suporta uma carga permissível aproximada de 70 kg/m<sup>2</sup>. Esta capacidade é ideal para armazenar utensílios pesados, pequenos equipamentos ou stocks de ingredientes, mantendo a área de trabalho organizada.*

### **É fácil limpar e manter esta bancada de trabalho??**

*Sim, o aço inoxidável é um material que permite uma limpeza rápida e eficaz com produtos de limpeza adequados para cozinhas profissionais. A superfície lisa e a resistência à corrosão minimizam a acumulação de sujidade, facilitando a manutenção diária e o cumprimento das normas HACCP.*

### **Esta mesa é adequada para que tipo de ambiente de cozinha??**

*Sendo uma mesa central com acesso por todos os lados, é ideal para cozinhas profissionais de restaurantes, cantinas e hotéis onde a versatilidade e a colaboração da equipa são cruciais. A sua robustez suporta o ritmo acelerado de qualquer serviço.*