

# 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: 10/06/2026

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



Acesso rapido  
ao produto



## Mesa de Trabalho Inox com Prateleira 1800x600x850mm

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	HE811559	<b>Modelo:</b>	HE811559
<b>Marca:</b>	HENDI	<b>EAN:</b>	8711369811559

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	HENDI
<b>Modelo</b>	HE811559

## Descrição Resumida

Mesa de trabalho em aço inoxidável AISI 430, robusta e fácil de montar, ideal para preparação. Tampo e prateleira reforçados, com capacidade de 70 kg/m<sup>2</sup> e pés ajustáveis.

## Descrição Completa

Esta mesa de trabalho em aço inoxidável AISI 430, com 600 mm de profundidade, é uma solução robusta e higiênica para qualquer área de preparação em cozinhas profissionais. A sua construção aparafusada garante estabilidade e facilidade de montagem.

### Características Técnicas

<b>Material</b>	Aço inoxidável AISI 430
<b>Dimensões (CxPxA)</b>	1800 x 600 x 850 mm
<b>Profundidade</b>	600 mm
<b>Capacidade de Carga (Tampo e Prateleira)</b>	70 kg/m <sup>2</sup>
<b>Altura Ajustável</b>	845 a 875 mm
<b>Distância da Prateleira ao Chão</b>	160 mm
<b>Construção</b>	Fornecida desmontada — montagem fácil por aparafusamento
<b>Peso Líquido</b>	37,268 kg
<b>Pernas</b>	Perfis de 40x40 mm

### Aplicações Profissionais

Esta mesa de trabalho é ideal para uma vasta gama de estabelecimentos, incluindo snack-bares, hamburgarias, roulotes, food trucks, restaurantes de bairro, pastelarias com confeitaria, cantinas escolares e empresariais, e cozinhas de apoio em hotéis. A sua profundidade de 600 mm torna-a adequada para espaços onde a otimização do layout é crucial, como cozinhas de linha bancada/snack.

## Mesa de Trabalho Inox — Principais Vantagens

- **Durabilidade e Higiene:** Fabricada em aço inoxidável AISI 430, resistente à corrosão e fácil de limpar, essencial para ambientes de produção alimentar.
- **Superfície Reforçada:** O tampo e a prateleira são reforçados com uma placa laminada que atua como insonorizante, proporcionando uma superfície de trabalho mais estável e silenciosa.
- **Versatilidade de Utilização:** Com uma área de trabalho acessível a 360º e prateleira inferior a 160 mm do chão, oferece amplo espaço para equipamentos e arrumação.
- **Estabilidade Ajustável:** Pés ajustáveis em altura permitem nivelar a mesa em superfícies irregulares, garantindo uma base de trabalho segura.
- **Montagem Simplificada:** Fornecida desmontada com um sistema de aparafusamento que facilita a montagem e desmontagem, sem comprometer a robustez.

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

Esta mesa é fabricada em aço inoxidável AISI 430, um material conhecido pela sua durabilidade e resistência à corrosão, ideal para ambientes de cozinha profissional.

### Como é feita a montagem da mesa?

A mesa é fornecida desmontada e a sua montagem é fácil, realizada por aparafusamento, permitindo uma instalação rápida e eficiente no seu espaço de trabalho.

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

Tanto o tampo superior como a prateleira inferior possuem uma capacidade de carga distribuída de 70 kg por metro quadrado, adequados para suportar diversos utensílios e equipamentos.

### É possível ajustar a altura da mesa?

Sim, a mesa está equipada com pés ajustáveis em altura, permitindo regular a superfície de trabalho entre 845 mm e 875 mm para se adaptar às suas necessidades ergonómicas.

**Para que tipo de cozinhas é esta mesa mais indicada?**

Com a sua profundidade de 600 mm, esta mesa é particularmente adequada para cozinhas profissionais com espaço limitado, como snack-bares, roulotes, ou como complemento em áreas de preparação de restaurantes e pastelarias.