

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



Suporte para Panelas Inox 55x55cm com Pernas Ajustáveis

Informacoes do Produto

SKU:	HE812044	Modelo:	HE812044
Marca:	HENDI	EAN:	8711369812044

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HENDI
Modelo	HE812044

EAN

8711369812044

Descrição Resumida

Suporte robusto em aço inoxidável AISI 430, ideal para painéis pesados em cozinhas profissionais. Com pernas ajustáveis, garante estabilidade e higiene.

Descrição Completa

Concebido para resistir às exigências das cozinhas profissionais mais movimentadas, este suporte para painéis em aço inoxidável AISI 430 oferece uma base sólida e higiênica. A sua construção robusta soldada e o tampo reforçado garantem que as suas painéis e tachos de grande volume se mantêm seguros e estáveis, mesmo durante o serviço contínuo. É a solução ideal para otimizar o espaço de trabalho e assegurar a longevidade dos seus utensílios.

Suporte para painéis inox — Características Técnicas

Material	Aço Inoxidável AISI 430
Construção	Soldada, robusta
Tampo	Reforçado com perfil de aço
Pernas	Ajustáveis em altura (+25/-5 mm)
Carga Máxima Distribuída	Aproximadamente 100 kg/m ²
Dimensões (CxLxA)	550x550x450 mm
Peso Líquido	7,311 kg

Aplicações Profissionais

Este suporte é indispensável em qualquer cozinha profissional que lide com a confecção de grandes volumes, como restaurantes de elevada afluência, buffets de hotel, cantinas empresariais ou

cozinhas de catering. Garante uma superfície de apoio segura para panelas de sopa, tachos de guisados ou caldeirões, evitando acidentes e otimizando a distribuição do calor durante o processo de confeção.

Porquê Escolher Este Equipamento

Optar por este suporte de cozinha significa investir na segurança e na eficiência operacional. Ao contrário de soluções improvisadas ou menos robustas, a construção soldada e o aço inoxidável de alta qualidade asseguram uma durabilidade excepcional e conformidade com as normas de higiene. Para o seu Chef Executivo, isto traduz-se em confiança total ao manusear equipamento pesado e uma otimização do fluxo de trabalho diário.

Perguntas Frequentes

Como devo limpar e manter o suporte para panelas em aço inoxidável??

A limpeza deve ser feita com água morna e um detergente neutro, utilizando um pano macio para evitar riscos. Para manter o brilho do aço inoxidável AISI 430, seque imediatamente após a lavagem. Evite produtos abrasivos ou lixívia.

Este suporte é adequado para qualquer tipo de panela ou tacho de grande volume??

Sim, com dimensões de 550x550mm na superfície de apoio, foi concebido para acomodar panelas e tachos de grandes dimensões. A sua construção robusta suporta o peso e o calor inerentes a estes utensílios. A capacidade máxima é de 100kg/m².

Qual a capacidade máxima de carga que este suporte pode aguentar??

Este suporte tem uma capacidade de carga máxima distribuída de aproximadamente 100 kg/m². É ideal para panelas e tachos de grande peso, garantindo segurança e estabilidade na sua cozinha.

As pernas ajustáveis oferecem real estabilidade em pisos irregulares??

Sim, as pernas ajustáveis em altura, com um curso de +25/-5 mm, permitem nivelar o suporte com precisão. Esta funcionalidade é crucial para garantir a estabilidade do equipamento, mesmo em superfícies de cozinha que não sejam perfeitamente uniformes.

Em que tipo de ambientes profissionais este suporte é mais recomendado??

É altamente recomendado para cozinhas de restaurantes, hotéis, cantinas, pastelarias e qualquer estabelecimento que necessite de uma base extra para equipamento de confeção. O seu design compacto e a construção durável adaptam-se a espaços onde a funcionalidade é prioritária.