

# 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 caracteristicas podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.*



Acesso rapido  
ao produto



## Mesa de Trabalho Inox Parede 1200x700mm C/ Prateleira

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	HE812730	<b>Modelo:</b>	HE812730
<b>Marca:</b>	HENDI	<b>EAN:</b>	8711369812730

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	HENDI
<b>Modelo</b>	HE812730
<b>EAN</b>	8711369812730

### Descricao Resumida

Mesa de trabalho profissional em aço inox com prateleira, ideal para otimizar espaço e garantir durabilidade na sua cozinha. Dimensões: 1200x700x850mm.

## Descricao Completa

A bancada de trabalho em aço inoxidável para parede de 1200x700mm com prateleira, da linha Profi, é um investimento essencial para qualquer cozinha profissional que valorize a eficiência e a adaptabilidade. Concebida para maximizar o seu espaço e simplificar as operações diárias, esta mesa robusta oferece uma superfície de trabalho estável e um armazenamento extra vital. A sua profundidade de 700mm proporciona uma área de confeção e preparação confortável, otimizando o fluxo de trabalho.

### Mesa de Trabalho Inox Parede 700mm — Características Técnicas

<b>Dimensões (L x P x A)</b>	1200 x 698 x 886 mm
<b>Peso Líquido</b>	30,508 kg
<b>Peso Bruto</b>	32,67 kg
<b>Material</b>	Aço Inoxidável
<b>Prateleira Inferior</b>	Fixa a 200 mm do chão
<b>Carga Máx. Prateleira</b>	70 kg/m <sup>2</sup>
<b>Estrutura</b>	Aparafusada
<b>Bancada</b>	Reforçada com placa laminada

### Aplicações Profissionais

Esta versátil bancada é a solução ideal para chefs executivos e gestores de F&B que necessitam de flexibilidade e resiliência. É perfeita para cozinhas de restaurantes com grande volume de serviço, onde a velocidade e a higiene são prioritárias, ou para eventos de catering que exigem montagens e desmontagens frequentes. Desde a preparação de alimentos e mise en place até ao apoio de

equipamentos auxiliares, a sua estrutura em aço inoxidável facilita a manutenção das normas HACCP, garantindo um ambiente de trabalho seguro e produtivo.

## **Porquê Escolher Este Equipamento**

---

Distingue-se pela sua construção inteligente e focada na mobilidade. Ao contrário de outras opções fixas, a característica aparafusada desta mesa de trabalho permite uma instalação e desinstalação sem esforço, tornando-a incomparável para negócios que operam em múltiplos locais ou que frequentemente reconfiguram o seu layout. A prateleira inferior integrada duplica a sua capacidade de arrumação, mantendo os seus utensílios e ingredientes essenciais sempre à mão. Com uma bancada reforçada por uma placa laminada e uma robusta construção em aço, esta unidade foi concebida para resistir ao uso intenso e assegurar um retorno duradouro do seu investimento.

## **Perguntas Frequentes**

---

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

*A prateleira inferior foi concebida para suportar uma carga de até 70 kg por metro quadrado, ideal para armazenar utensílios e ingredientes essenciais na sua cozinha.*

### **Este equipamento é adequado para uso em cozinhas com espaço limitado??**

*Sim, o design de parede com 700 mm de profundidade otimiza o espaço, sendo excelente para cozinhas onde a eficiência é crucial, mantendo uma área de trabalho generosa.*

### **Como se realiza a montagem e desmontagem desta bancada??**

*A sua estrutura aparafusada permite uma montagem e desmontagem simples e rápida, facilitando o transporte e a reconfiguração do espaço conforme as necessidades do seu negócio.*

### **Qual o material de construção e as suas vantagens??**

*Fabricada integralmente em aço inoxidável, esta bancada garante máxima higiene, durabilidade e resistência à corrosão, sendo fácil de limpar e ideal para ambientes de trabalho exigentes.*

### **Quais as recomendações para a limpeza e manutenção diária??**

*Para manter o aço inoxidável em ótimas condições, recomenda-se a limpeza diária com detergente neutro e água, seguido de secagem para evitar manchas e preservar o brilho.*