

# 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 de Parede 1400x700mm com Prateleira

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	HE812747	<b>Modelo:</b>	HE812747
<b>Marca:</b>	HENDI	<b>EAN:</b>	8711369812747

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	HENDI
<b>Modelo</b>	HE812747
<b>EAN</b>	8711369812747

### Descricao Resumida

Mesa de trabalho em aço inoxidável AISI 430 de 1400x700mm com prateleira superior, ideal para cozinhas profissionais. Estrutura aparafusada e pés ajustáveis.

## Descricao Completa

Para o profissional que procura maximizar a eficiência e a higiene na sua cozinha, a nossa bancada de trabalho em aço inoxidável AISI 430 é a solução ideal. Concebida para montagem na parede, esta superfície robusta liberta espaço vital no chão, otimizando o fluxo de trabalho e a arrumação. A sua construção em aço inoxidável garante durabilidade excepcional e conformidade com as rigorosas normas de higiene alimentar, tornando-a um ativo indispensável em qualquer ambiente de preparação intensiva.

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

<b>Material</b>	Aço Inoxidável AISI 430
<b>Dimensões (L x P x A)</b>	1400 x 700 x 850 mm
<b>Carga Máxima (Bancada e Prateleira)</b>	70 kg/m <sup>2</sup>
<b>Pernas</b>	Perfis de 40x40 mm
<b>Pés</b>	Ajustáveis (+25mm / -5mm)
<b>Estrutura</b>	Aparafusada (para auto-montagem)
<b>Bancada</b>	Reforçada com placa laminada (anti-som)
<b>Prateleira</b>	Inferior reforçada (montada a 200 mm, não ajustável)
<b>Peso Líquido</b>	34,651 kg

### Aplicações Profissionais

Este módulo neutro é perfeitamente adequado para uma vasta gama de contextos profissionais. Em restaurantes e cozinhas de hotelaria, serve como uma estação de preparação robusta e fácil de

limpar para a mise en place ou para a montagem de pratos. Para serviços de catering, a sua estrutura aparafusada e a facilidade de montagem e desmontagem permitem um transporte eficiente e armazenamento temporário, adaptando-se a diferentes locais e necessidades operacionais. Também é ideal para laboratórios ou áreas de produção que exigem superfícies higiénicas e resistentes.

## **Porquê Escolher Este Equipamento**

---

A diferenciação desta superfície de apoio reside na sua engenharia focada na praticidade e resiliência. Fabricada integralmente em aço inoxidável AISI 430, oferece uma resistência superior à corrosão e uma higiene impecável, essencial para cumprir as diretrizes HACCP. A bancada é inteligentemente preenchida com uma placa laminada que não só reforça a estrutura, mas também amortece o ruído, criando um ambiente de trabalho mais tranquilo. Além disso, a sua configuração aparafusada facilita a movimentação e remontagem, um benefício inestimável para negócios com espaços dinâmicos ou para eventos externos. Os pés reguláveis asseguram estabilidade perfeita em qualquer tipo de pavimento, eliminando oscilações indesejadas.

## **Perguntas Frequentes**

---

### **Como a mesa contribui para a higiene na minha cozinha??**

*A mesa é fabricada em aço inoxidável AISI 430, um material não poroso e fácil de limpar que previne a acumulação de bactérias. A sua superfície lisa e resistente permite uma desinfeção eficaz, essencial para manter os padrões de segurança alimentar em cozinhas profissionais.*

### **Qual é a capacidade de carga máxima da bancada e da prateleira??**

*Tanto a bancada como a prateleira inferior suportam uma carga máxima aproximada de 70 kg por metro quadrado. Esta robustez permite o armazenamento seguro de utensílios pesados, pequenos eletrodomésticos ou ingredientes em grandes quantidades.*

### **A estrutura aparafusada facilita o transporte e a montagem??**

*Sim, a estrutura aparafusada foi concebida para uma auto-montagem simples e eficiente. Esta característica torna a mesa ideal para estabelecimentos que necessitam de flexibilidade, permitindo que seja facilmente montada, desmontada e transportada conforme as necessidades operacionais, como em serviços de catering.*

### **Como os pés ajustáveis garantem a estabilidade em pavimentos irregulares??**

*Os pés da mesa são reguláveis em altura, permitindo um ajuste de +25 mm para cima ou -5 mm para baixo. Esta funcionalidade é crucial para compensar desníveis no pavimento, garantindo que a sua bancada de trabalho esteja sempre estável e nivelada para uma operação segura e eficiente.*

### **Quais as vantagens do aço inoxidável AISI 430 nesta mesa??**

*O aço inoxidável AISI 430 confere à mesa uma excelente resistência à corrosão, especialmente em ambientes de cozinha profissional onde a exposição a humidade e produtos de limpeza é constante. Além disso, é um material robusto que suporta o uso intensivo diário, garantindo uma longa vida útil ao equipamento.*