

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: 21/06/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Hotelequip.pt

Mesa de Trabalho Central Inox 1000x600mm com Prateleira Inferior

Informacoes do Produto

SKU:	HE817162	Modelo:	HE817162
Marca:	HENDI	EAN:	8711369817162

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HENDI
Modelo	HE817162

Descrição Resumida

Mesa de trabalho central em aço inoxidável 1000x600x850mm com prateleira inferior. Construção robusta, tampo reforçado e pés ajustáveis. Ideal para cozinhas profissionais.

Descrição Completa

Esta mesa de trabalho central em aço inoxidável, com 1000x600mm, oferece uma superfície robusta para preparação alimentar, ideal para otimizar o fluxo de trabalho em cozinhas profissionais.

Mesa de Trabalho Inox Central — Características Técnicas

Material	Aço inoxidável (AISI 430)
Dimensões (CxPxA)	1000 x 600 x 850 mm
Profundidade	600 mm
Capacidade de Carga (Tampo)	70 kg/m ² (distribuída)
Altura da Prateleira Inferior	160 mm (do chão)
Pés	Ajustáveis em altura (+25/-5 mm)
Montagem	Fornecida desmontada — montagem fácil por aparafusamento
Peso Líquido	18.097 kg

Aplicações Profissionais

Ideal para cozinhas de restaurantes de bairro, pastelarias com confeitaria, cantinas escolares, hamburgarias, food trucks e roulotes, onde a robustez e a higiene são essenciais para a preparação de alimentos e organização do espaço.

Mesa de Trabalho Central — Principais Vantagens

- Construção integral em aço inoxidável AISI 430 para durabilidade e fácil limpeza.
- Tampo reforçado que suporta cargas elevadas de forma segura e estável.
- Prateleira inferior espaçosa, a 160 mm do chão, para arrumação de equipamentos ou ingredientes.
- Pés ajustáveis que garantem estabilidade em qualquer tipo de pavimento, compensando irregularidades.
- Montagem simples por aparafusamento, permitindo uma instalação rápida e eficiente.

Qual o material de construção desta mesa?

Esta mesa de trabalho é construída inteiramente em aço inoxidável de alta qualidade (AISI 430), garantindo resistência à corrosão e facilidade de higienização.

A mesa é fornecida montada ou desmontada?

A mesa é fornecida desmontada, mas a sua montagem é simples e rápida, realizada por aparafusamento, sem necessidade de ferramentas especializadas.

Qual a capacidade de carga do tampo?

O tampo da bancada possui uma capacidade de carga distribuída de 70 kg por metro quadrado, adequado para suportar diversos equipamentos e utensílios de cozinha.

Posso ajustar a altura da mesa?

Sim, os pés da mesa são ajustáveis em altura numa margem de +25/-5 mm, permitindo nivelar a bancada e garantir estabilidade em superfícies irregulares.

Para que tipo de espaços esta mesa é mais adequada?

Esta mesa é ideal para qualquer cozinha profissional que necessite de uma área de preparação central, como restaurantes, pastelarias, cantinas, hamburgarias e food trucks, devido à sua robustez e facilidade de limpeza.

?