

# 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 Central Inox 800x600mm com Prateleira Inferior

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	HE817100	<b>Modelo:</b>	HE817100
<b>Marca:</b>	HENDI	<b>EAN:</b>	8711369817100

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	HENDI
<b>Modelo</b>	HE817100

EAN

8711369817100

## Descrição Resumida

Mesa de trabalho central em aço inoxidável 800x600x850mm, ideal para áreas de preparação. Inclui prateleira inferior e pés ajustáveis para estabilidade.

## Descrição Completa

Esta mesa de trabalho central em aço inoxidável, com 800x600x850mm, é uma solução robusta para otimizar o espaço de preparação em cozinhas profissionais. A sua construção integral em aço AISI 430 garante durabilidade e higiene, essencial para ambientes de produção alimentar.

### Características Técnicas

Dimensões (CxPxA)	800x600x850 mm
Profundidade	600 mm (Linha Bancada/Snack)
Material	Aço inoxidável AISI 430
Capacidade de Carga	70 kg/m <sup>2</sup> (distribuída)
Pés	Ajustáveis em altura (+25/-5 mm)
Montagem	Fornecida desmontada — montagem fácil por aparafusamento
Peso Líquido	15,727 Kg

### Aplicações Profissionais

Esta mesa de trabalho é ideal para uma vasta gama de estabelecimentos, incluindo snack-bares, hamburgarias, tascas, restaurantes de bairro, pastelarias com confeitaria, cantinas escolares e empresariais, ou qualquer cozinha profissional que necessite de uma superfície de preparação robusta e higiénica com arrumação adicional.

### Mesa de Trabalho Central — Principais Vantagens

- Construção integral em aço inoxidável AISI 430 para máxima durabilidade e facilidade de limpeza.
- Prateleira inferior robusta que otimiza o espaço de arrumação para utensílios ou equipamentos.
- Pés ajustáveis em altura para garantir estabilidade perfeita em qualquer tipo de piso.
- Tampo reforçado para suportar cargas distribuídas até 70 kg/m<sup>2</sup>.
- Design funcional e compacto, adequado para cozinhas com espaço limitado.

#### **Como é feita a montagem desta mesa de trabalho?**

A mesa é fornecida desmontada, mas a sua montagem é simples e rápida, realizada por aparafusamento.

#### **Qual o material de construção da mesa?**

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

#### **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 diversas tarefas de preparação.

#### **É possível ajustar a altura da mesa?**

Sim, os pés da mesa são ajustáveis em altura numa margem de +25/-5 mm, permitindo compensar irregularidades do piso e garantir estabilidade.

#### **Esta mesa é adequada para cozinhas pequenas?**

Com uma profundidade de 600 mm, esta mesa é classificada como Linha Bancada/Snack, sendo perfeitamente adequada para cozinhas com espaço limitado, como snack-bares ou roulotes.