

# 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



## Mesa de Trabalho de Parede Inox com Prateleira 600x600mm

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	HE817223	<b>Modelo:</b>	HE817223
<b>Marca:</b>	HENDI	<b>EAN:</b>	8711369817223

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	HENDI
<b>Modelo</b>	HE817223
<b>EAN</b>	8711369817223

## Descricao Resumida

Bancada de parede em aço inoxidável com prateleira inferior, ideal para otimizar o espaço em cozinhas profissionais 600x600mm. Durável e fácil de montar.

## Descricao Completa

Para cozinhas profissionais que exigem máxima otimização do espaço, esta bancada de trabalho de parede em aço inoxidável é a solução ideal. Concebida para durar e facilitar a higiene, oferece uma superfície de trabalho robusta e uma prateleira inferior para organização eficiente, protegendo simultaneamente a parede contra salpicos e danos, fundamental para o bom funcionamento de qualquer serviço de restauração.

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

<b>Dimensões (CxPxA)</b>	600x600x850mm (superfície de trabalho) / 915mm (altura total)
<b>Material</b>	Aço Inoxidável
<b>Carga Admissível na Prateleira</b>	Aprox. 70 kg/m <sup>2</sup>
<b>Distância da Prateleira ao Chão</b>	160 mm
<b>Tipo de Construção</b>	Aparafusada (fácil desmontagem)
<b>Peso Líquido</b>	12,947 kg
<b>Peso Bruto</b>	14,57 kg

### Aplicações Profissionais

Perfeita para a mise en place num restaurante com cozinha compacta, como estação de apoio em pastelarias ou como bancada auxiliar em hotéis e snack-bars. A sua construção em aço inoxidável e a facilidade de limpeza tornam-na indispensável para ambientes onde a higiene e a resistência são críticas, como em cozinhas com elevado volume de produção ou áreas de preparação de alimentos delicados.

## Porquê Escolher Este Equipamento

---

Esta bancada destaca-se pela sua construção integral em aço inoxidável, um material que garante resistência à corrosão e uma longevidade superior face a alternativas de menor qualidade. A prateleira inferior, não ajustável, confere uma estabilidade estrutural notável, suportando até 70 kg/m<sup>2</sup> e mantendo os seus utensílios e ingredientes essenciais sempre à mão e organizados. A facilidade de montagem e desmontagem, graças à sua construção aparafusada, simplifica a logística de transporte ou a reconfiguração da sua cozinha.

## Perguntas Frequentes

---

### Qual a capacidade de carga da prateleira inferior desta bancada??

*A prateleira inferior foi concebida para suportar uma carga admissível de aproximadamente 70 kg/m<sup>2</sup>, permitindo armazenar utensílios e equipamentos pesados com segurança. A sua construção robusta em aço inoxidável assegura a máxima durabilidade.*

### Como é que esta mesa de trabalho contribui para a higiene na cozinha??

*Fabricada integralmente em aço inoxidável, esta bancada permite uma limpeza fácil e profunda, essencial para cumprir as normas HACCP. O seu design com fundo elevado protege a parede contra salpicos e manchas, mantendo o ambiente de trabalho mais limpo.*

### É possível instalar esta bancada em qualquer tipo de parede??

*Esta bancada foi concebida para fixação à parede. A instalação requer buchas e parafusos adequados ao tipo de parede (tijolo, pladur, betão) para garantir a máxima segurança e estabilidade da estrutura.*

### Quais as dimensões ideais de uma bancada de parede para um espaço reduzido??

*Com dimensões de 600x600mm, esta bancada é ideal para otimizar espaços reduzidos em cozinhas profissionais, como corredores estreitos ou áreas de preparação compactas. Permite criar uma estação de trabalho funcional sem comprometer a circulação.*

### Quais os passos recomendados para a limpeza e manutenção do aço inoxidável??

*Para a limpeza diária, utilize água morna com detergente suave e um pano macio, enxaguando bem para evitar marcas. Para manutenção, evite produtos abrasivos ou com cloro para preservar o brilho e a integridade do aço inoxidável.*