

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: 24/06/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Mesa de Trabalho Inox 1400x700mm com Prateleira Inferior Reforçada

Informacoes do Produto

SKU:	HE810729	Modelo:	HE810729
Marca:	HENDI	EAN:	8711369810729

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HENDI
Modelo	HE810729
EAN	8711369810729

Descricao Resumida

Mesa de trabalho robusta em aço inoxidável AISI 430, com 1400x700mm e prateleira inferior reforçada. Pés ajustáveis para nivelamento. Ideal para preparação em cozinhas profissionais.

Descricao Completa

Esta mesa de trabalho robusta, com 700 mm de profundidade, é fabricada em aço inoxidável AISI 430, garantindo durabilidade e higiene para as exigências diárias de qualquer cozinha profissional.

Características Técnicas

Material	Aço inoxidável AISI 430
Dimensões (CxPxA)	1400 x 700 x (845-875) mm
Profundidade	700 mm (Linha 700)
Capacidade de Carga (Tampo)	70 kg/m ² (distribuída)
Capacidade de Carga (Prateleira)	70 kg/m ² (distribuída)
Reforço	Tampo e prateleira com placa laminada (insonorização)
Altura da Prateleira	160 mm do chão
Pés	Ajustáveis em altura (perfis de 40x40 mm)
Montagem	Fornecida desmontada — montagem fácil por aparafusamento
Peso Líquido	35,6 kg
Acessibilidade	Área de trabalho 360°

Aplicações Profissionais

Ideal para restaurantes de cozinha tradicional, marisqueiras, churrasqueiras e pizzarias, oferecendo uma superfície robusta para a preparação de alimentos. Perfeita para snack-bares, hamburgarias e roulotes, onde o espaço é otimizado e a durabilidade é crucial. Adequada para cantinas escolares, empresariais e hospitalares, garantindo higiene e resistência no manuseamento diário. Essencial em hotéis e serviços de catering para áreas de preparação de grande volume.

Mesa de Trabalho Inox — Principais Vantagens

- **Durabilidade Superior:** Construção integral em aço inoxidável AISI 430, resistente à corrosão e ao uso intensivo em ambientes profissionais.
- **Superfície Reforçada:** O tampo e a prateleira são reforçados com uma placa laminada, proporcionando estabilidade, insonorização e uma capacidade de carga de 70 kg/m².
- **Versatilidade de Utilização:** Com 700 mm de profundidade e acessibilidade 360°, esta mesa adapta-se a diversas configurações de cozinha e tarefas de preparação.
- **Ajuste de Altura:** Pés reguláveis permitem nivelar a mesa em superfícies irregulares e ajustar a altura total entre 845 e 875 mm para maior ergonomia.
- **Arrumação Otimizada:** A prateleira inferior, a 160 mm do chão, oferece espaço conveniente para arrumar equipamentos ou utensílios, mantendo a área de trabalho organizada.

Qual o material de fabrico desta mesa de trabalho?

Esta mesa é fabricada em aço inoxidável AISI 430, conhecido pela sua durabilidade e resistência à corrosão, ideal para ambientes de cozinha profissional.

Qual a capacidade de carga do tampo e da prateleira?

Tanto o tampo de trabalho como a prateleira inferior possuem uma capacidade de carga distribuída de 70 kg por metro quadrado, adequados para equipamentos e utensílios pesados.

A mesa é fornecida montada ou desmontada?

A mesa é fornecida desmontada, mas a sua montagem é simples e rápida, realizada por aparafusamento, permitindo uma instalação eficiente na sua cozinha.

É possível ajustar a altura da mesa?

Sim, a mesa está equipada com pés ajustáveis que permitem regular a altura total entre 845 mm e 875 mm, facilitando o nivelamento e a adaptação às suas necessidades. ?

Para que tipo de cozinhas profissionais é esta mesa recomendada?

Esta mesa é versátil e recomendada para uma vasta gama de cozinhas profissionais, incluindo restaurantes, snack-bares, cantinas, hotéis e serviços de catering, para diversas tarefas de preparação.