

# 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: 03/07/2026

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



Acesso rapido  
ao produto



## Suporte em Aço Inoxidável 500x400mm com Pés para Preparação 750mm Altura

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	HE505670	<b>Modelo:</b>	HE505670
<b>Marca:</b>	HENDI	<b>EAN:</b>	8711369505670

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	HENDI
--------------	-------

<b>Modelo</b>	HE505670
<b>EAN</b>	8711369505670

## Descricao Resumida

Suporte robusto em aço inoxidável para otimizar a área de preparação. Com 500x400mm e 750mm de altura, oferece uma base higiênica e estável para equipamentos.

## Descricao Completa

Este suporte em aço inoxidável foi concebido para otimizar o espaço de trabalho em cozinhas profissionais, oferecendo uma base robusta e higiênica para equipamentos ou cepos de corte.

### suporte inox profissional — Características Técnicas

<b>Material</b>	Aço inoxidável
<b>Dimensões (LxPxA)</b>	500x400x750 mm
<b>Peso Líquido</b>	7,018 kg
<b>Tipo de Montagem</b>	Fornecida desmontada — montagem fácil por aparafusamento
<b>Aplicação</b>	Área de preparação

### Aplicações Profissionais

Este suporte é uma solução versátil para diversas operações na área de preparação, adaptando-se a diferentes tipos de estabelecimentos:

- Cozinhas de snack-bares e roulotes para apoio de equipamentos compactos.
- Áreas de preparação em pastelarias e cafés com confeitaria.
- Restaurantes de bairro e tascas para suporte de cepos de corte ou pequenos eletrodomésticos.
- Cantinas escolares, empresariais e hospitalares com espaço limitado que necessitem de superfícies de apoio adicionais.

- Cozinhas de hotelaria e catering para organização de utensílios ou ingredientes.

## Suporte em Aço Inoxidável — Principais Vantagens

- **Durabilidade e Resistência:** Construção integral em aço inoxidável que garante uma longa vida útil e elevada resistência à corrosão.
- **Higiene Superior:** Superfície lisa e não porosa, fácil de limpar e desinfetar, essencial para ambientes de preparação alimentar.
- **Otimização de Espaço:** Design compacto que permite maximizar a área de trabalho disponível, ideal para cozinhas com espaço limitado.
- **Estabilidade Robusta:** Pés firmes que proporcionam uma base segura e estável para suportar equipamentos ou utensílios.
- **Versatilidade de Uso:** Adequado para diversas funções de apoio, desde a colocação de cepos de corte a pequenos equipamentos de bancada.

### Qual a capacidade de carga deste suporte?

Embora a capacidade de carga exata não seja especificada, este suporte é robusto e foi concebido para suportar equipamentos de bancada e cepos de corte em ambientes profissionais.

### O suporte é fácil de montar?

Sim, o suporte é fornecido desmontado e a sua montagem é simples e rápida, realizada por aparafusamento.

### Posso utilizar este suporte em ambientes húmidos?

Sim, o aço inoxidável oferece excelente resistência à corrosão e humidade, tornando-o ideal para utilização em cozinhas profissionais e outros ambientes com elevada humidade.

### Quais as dimensões exatas do suporte?

As dimensões exatas do suporte são 500 mm de largura, 400 mm de profundidade e 750 mm de altura, proporcionando uma superfície de trabalho compacta e funcional.

### Este suporte é adequado para um cepo de corte?

Sim, o suporte é ideal para suportar cepos de corte, pequenos equipamentos de cozinha ou outros utensílios na área de preparação, mantendo-os a uma altura de trabalho ergonómica.