

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



Hotelequip.pt

Mesa de Trabalho Inox 1000x600mm com Resguardo Posterior

Informacoes do Produto

SKU:	HE817568	Modelo:	N/D
Marca:	N/D	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Descricao Resumida

Mesa de trabalho em aço inoxidável 1000x600mm com resguardo posterior, ideal para preparação. Suporta até 130 kg, com pernas ajustáveis em altura.

Descricao Completa

Esta mesa de trabalho em aço inoxidável, com 1000x600mm e resguardo posterior, é uma solução robusta para áreas de preparação em cozinhas profissionais. O seu design funcional garante durabilidade e higiene.

mesa de trabalho inox — Características Técnicas

Dimensões (CxPxA)	1000 x 600 x 950 mm
Material do Tampo	Aço inoxidável
Material da Prateleira Inferior	Aço inoxidável
Capacidade de Carga (Tampo e Prateleira)	130 kg
Pernas	Altura ajustável
Tipo de Mesa	Com resguardo posterior
Peso Líquido	17,98 kg
Peso Bruto	20,955 kg
Montagem	Fornecida desmontada — montagem fácil por aparafusamento

Aplicações Profissionais

Ideal para a preparação de alimentos em restaurantes de cozinha tradicional, pastelarias, snack-bares, cantinas escolares e empresariais. Adequada para apoio em churrasqueiras, marisqueiras e cozinhas de hotéis, onde a higiene e a robustez são essenciais. Perfeita para roulotes e food trucks que necessitam de uma superfície de trabalho estável e fácil de limpar.

Mesa de Trabalho Inox — Principais Vantagens

- **Robustez e Durabilidade:** Construção integral em aço inoxidável, capaz de suportar até 130 kg no tampo e na prateleira inferior, ideal para equipamentos pesados.
- **Higiene Superior:** Superfícies lisas de aço inoxidável facilitam a limpeza e desinfeção, cumprindo as normas de segurança alimentar.
- **Estabilidade Ajustável:** Pernas com altura regulável para compensar pisos irregulares, assegurando uma superfície de trabalho sempre nivelada e segura.

- **Resguardo Posterior Integrado:** Protege a parede contra salpicos e derrames, mantendo a área de trabalho mais limpa e organizada.
- **Versatilidade de Utilização:** Prateleira inferior para arrumação adicional de utensílios, ingredientes ou pequenos equipamentos, otimizando o espaço.

Qual a capacidade de carga desta mesa de trabalho?

O tampo e a prateleira inferior desta mesa de trabalho suportam uma carga máxima de 130 kg, permitindo o apoio de equipamentos e utensílios pesados com segurança.

As pernas da mesa são ajustáveis em altura?

Sim, as pernas desta mesa de trabalho possuem altura ajustável, o que permite nivelar a superfície de trabalho em pisos irregulares e garantir a estabilidade.

Para que serve o resguardo posterior?

O resguardo posterior (backsplash) serve para proteger a parede contra salpicos de alimentos e líquidos durante a preparação, facilitando a manutenção da higiene na área de trabalho.

Esta mesa é fornecida montada ou desmontada?

A mesa é fornecida desmontada, mas a sua montagem é simples e intuitiva, realizada por aparafusamento, permitindo uma instalação rápida no local.

Em que tipo de estabelecimentos é mais adequada esta mesa?

Esta mesa é ideal para cozinhas de restaurantes, snack-bares, pastelarias, cantinas, food trucks e qualquer estabelecimento que necessite de uma superfície de preparação robusta e higiênica.