

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 caracteristicas podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.



Acesso rapido
ao produto



Mesa de Trabalho Mural Inox AISI 304 com Prateleira 1000x600mm

Informacoes do Produto

SKU:	AX10060MM	Modelo:	10060MM
Marca:	ARILEX	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	ARILEX
Modelo	10060MM

Descricao Resumida

Mesa de trabalho mural em inox AISI 304, robusta e higiênica, com prateleira e pés ajustáveis. Otimize o espaço na sua cozinha profissional.

Descrição Completa

Aumente a produtividade e a higiene na sua cozinha profissional com esta mesa de trabalho mural em aço inoxidável AISI 304. Concebida para resistir ao uso intensivo, a sua bancada reforçada e a prateleira integrada oferecem uma superfície de apoio robusta e de fácil manutenção, essencial para um fluxo de trabalho eficiente e seguro. O design com peto traseiro e pés ajustáveis garante estabilidade e adaptação perfeita ao seu espaço, protegendo as paredes e facilitando a limpeza diária.

Mesa de Trabalho Mural Inox — Características Técnicas

Material	Aço Inoxidável AISI 304
Acabamentos	Soldados e Higiênicos
Bancada e Prateleira	Canto de 55 mm, Sólidas e Robustas
Reforço	Omegas de reforço de grande espessura a cada 50 cm (insonorizadas)
Pernas	Tubo quadrado de 4x4 cm em aço inoxidável
Pés	Reguláveis em altura até 8 cm (rosca oculta)
Peto Traseiro	10 cm de altura
Dimensões (CxPxA)	1000 x 600 x 850 mm

Aplicações Profissionais

Esta bancada em aço inox é a escolha ideal para chefes executivos e diretores de operações que procuram otimizar o espaço de preparação em cozinhas de restaurantes, pastelarias, hotéis e serviços de catering. A sua construção mural com prateleira inferior permite organizar utensílios e

ingredientes essenciais, acelerando a *mise en place* e contribuindo para um serviço contínuo, mesmo durante os períodos de maior afluxo. Perfeita para qualquer zona de confeitaria ou lavagem, assegurando a conformidade com as normas HACCP.

Porquê Escolher Este Equipamento

A durabilidade superior e a facilidade de montagem distinguem esta bancada de trabalho mural. Aço inoxidável AISI 304 de alta qualidade, acabamentos soldados e reforços robustos garantem uma longevidade excepcional, minimizando a necessidade de substituições e custos de manutenção. Além disso, os pés reguláveis oferecem flexibilidade para ajustar a altura, compensando desníveis no pavimento e proporcionando uma ergonomia de trabalho superior para a sua equipa, protegendo o seu investimento a longo prazo.

Perguntas Frequentes

Qual a durabilidade esperada de uma mesa de trabalho em aço AISI 304?

O aço inoxidável AISI 304 é conhecido pela sua elevada resistência à corrosão, durabilidade e facilidade de limpeza. Com os devidos cuidados, esta mesa de trabalho pode durar muitos anos em ambientes de cozinha profissional, resistindo a ácidos alimentares e à humidade.

Como é feita a montagem desta bancada mural?

A mesa é concebida para uma montagem rápida e simples, com um sistema de encaixe fácil para bancada, pernas e prateleira. Inclui toda a parafernália e acessórios necessários, garantindo uma estrutura sólida e estável em poucos passos.

Que tipo de manutenção e limpeza são recomendados?

Para manter o brilho e a higiene, utilize detergentes neutros e panos macios, evitando produtos abrasivos ou esfregões metálicos que possam riscar a superfície. Uma limpeza diária e regular é suficiente para preservar o equipamento em ótimas condições.

Os pés reguláveis permitem qual variação de altura?

Os pés da mesa são ajustáveis em altura através de um sistema de rosca oculta, permitindo uma regulação até 8 cm. Esta funcionalidade é crucial para nivelar a mesa em pisos irregulares e adaptar a altura de trabalho às necessidades específicas do utilizador.

Qual o ambiente ideal para instalar uma mesa de trabalho mural com estas dimensões?

Com 1000x600mm, esta mesa é perfeita para cozinhas profissionais de médio a grande porte, onde o espaço mural pode ser aproveitado ao máximo. Ideal para áreas de preparação de alimentos, apoio a fogões ou fornos, ou como estação de arrumação extra em espaços confinados, graças ao seu peto traseiro.