

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 1500x600mm

Informacoes do Produto

SKU:	AX15060MM	Modelo:	15060MM
Marca:	ARILEX	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	ARILEX
Modelo	15060MM

Descricao Resumida

Mesa de trabalho mural em inox AISI 304, 1500x600mm. Ideal para cozinhas profissionais, oferece máxima higiene, durabilidade e uma superfície de trabalho sólida com prateleira.

Descrição Completa

Projetada para otimizar a eficiência e a higiene em qualquer cozinha profissional, esta **mesa de trabalho mural em inox AISI 304 com prateleira** de 1500x600mm é a solução robusta para a sua equipa. A sua construção em aço inoxidável de alta qualidade assegura uma durabilidade excepcional e conformidade com as mais rigorosas normas de higiene, cruciais para a preparação de alimentos. Com um design inteligente que inclui uma prateleira inferior, oferece espaço adicional para arrumação, mantendo os utensílios e ingredientes essenciais sempre à mão e o fluxo de trabalho desimpedido, mesmo em períodos de maior atividade.

Mesa de Trabalho Inox — Características Técnicas

Material	Aço Inoxidável AISI 304
Acabamentos	Soldados e totalmente higiénicos
Bancada e Prateleira	Canto de 55 mm, reforço com omegas
Pés	Tubo quadrado 4x4 cm, reguláveis em altura (até 8 cm)
Resguardo Traseiro (Peto)	10 cm de altura
Dimensões (CxPxA)	1500x600x850 mm

Aplicações Profissionais

Ideal para cozinhas de restaurantes de qualquer dimensão, pastelarias, padarias e snack-bares, esta bancada mural oferece uma estação de trabalho fiável para a preparação de alimentos, organização da mise en place ou como superfície de apoio para equipamentos de confeção. A sua natureza mural permite maximizar o aproveitamento do espaço vertical, essencial em ambientes com limitações de área, como cozinhas de hotelaria com alta rotação de pessoal durante o serviço. A versatilidade do

seu design adapta-se perfeitamente a diversas funções, desde o corte de legumes ao empratamento, garantindo sempre robustez e estabilidade.

Porquê Escolher Este Equipamento

Distinguindo-se pela sua construção superior em aço inoxidável AISI 304, esta mesa de preparação oferece uma resistência inigualável à corrosão e uma longevidade que minimiza os custos de substituição a longo prazo. Os seus reforços estruturais com omegas de grande espessura garantem que a superfície de trabalho permanece estável sob carga pesada, fundamental para a segurança e precisão do seu staff. Além disso, o processo de montagem simplificado, que não requer ferramentas especializadas, significa menos tempo de inatividade e uma rápida integração na sua cozinha. O resguardo traseiro de 10 cm protege as paredes contra salpicos e sujidade, facilitando a limpeza diária e mantendo os padrões de higiene.

Perguntas Frequentes

Como devo limpar e manter esta mesa de trabalho inox??

Para manter a mesa em perfeitas condições, utilize água morna e um detergente neutro. Evite produtos abrasivos ou esfregões de metal que possam riscar o aço inoxidável e comprometer a sua integridade e higiene. A limpeza regular após cada uso prolonga a vida útil do equipamento e assegura a conformidade com as normas sanitárias.

A mesa de 1500x600mm é adequada para uma cozinha com espaço limitado??

Com 1500mm de comprimento e 600mm de profundidade, esta mesa é uma excelente opção para otimizar o espaço em cozinhas de médio ou pequeno porte. O seu design mural liberta espaço no centro da cozinha, facilitando o movimento e a organização. A prateleira inferior adiciona capacidade de arrumação sem ocupar área adicional no pavimento.

Qual a importância do aço inoxidável AISI 304 na construção desta mesa??

O aço inoxidável AISI 304 é o padrão da indústria para equipamentos de cozinhas profissionais devido à sua superior resistência à corrosão, durabilidade e facilidade de limpeza. Garante que a superfície de trabalho permanece higiénica e resistente a ácidos e bases presentes nos alimentos, contribuindo para a segurança alimentar. Esta liga específica oferece uma vida útil prolongada, mesmo sob uso intenso.

A montagem da mesa de trabalho mural é complexa??

Não, esta mesa foi concebida para uma montagem rápida e descomplicada, incluindo toda a parafusaria e acessórios necessários. A estrutura robusta encaixa-se facilmente, permitindo que a sua equipa tenha a estação de trabalho operacional em pouco tempo, minimizando interrupções no serviço. Os pés reguláveis também simplificam o nivelamento após a instalação.

Qual a funcionalidade do resguardo traseiro de 10 cm??

O resguardo traseiro de 10 cm, também conhecido como peto, é uma característica essencial em mesas murais, pois protege a parede contra salpicos de alimentos, gordura e líquidos. Ajuda a manter a área de trabalho e as superfícies verticais limpas e higiênicas, reduzindo o tempo de limpeza e contribuindo para a manutenção de um ambiente de trabalho impecável.