

# 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



## Bancada Mural Inox AISI 304 c/ Prateleira — 2000x600mm

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	AX20060MM	<b>Modelo:</b>	20060MM
<b>Marca:</b>	ARILEX	<b>EAN:</b>	N/D

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	ARILEX
<b>Modelo</b>	20060MM

### Descricao Resumida

Bancada mural em aço inox AISI 304 (2000x600mm) com prateleira, ideal para cozinhas profissionais exigentes. Robusta, higiênica e com pés ajustáveis.

## Descrição Completa

Aumente a eficiência e a higiene da sua cozinha profissional com a nossa bancada de trabalho mural em aço inoxidável AISI 304. Concebida para durar, esta superfície de apoio robusta oferece um espaço de trabalho amplo e uma prateleira inferior para organização, otimizando o fluxo de trabalho e a preparação de alimentos em ambientes de elevada exigência.

### bancada mural inox — Características Técnicas

<b>Material</b>	Aço inoxidável AISI 304
<b>Dimensões (CxPxA)</b>	2000 x 600 x 850 mm
<b>Bancada e Prateleira</b>	Canto de 55 mm, reforços ómeegas a cada 50 cm, insonorizadas
<b>Pernas</b>	Tubo quadrado 4x4 cm em aço inoxidável
<b>Pés</b>	Reguláveis em altura até 8 cm com rosca oculta
<b>Peto Traseiro</b>	10 cm de altura (para mesas murais)

### Aplicações Profissionais

Ideal para a gestão da *mise en place* em cozinhas de restauração, pastelarias e hotéis de grande volume. A sua robustez e higiene tornam-na perfeita para zonas de preparação de carnes, peixes, vegetais ou pastelaria, garantindo superfícies seguras e resistentes para qualquer tarefa, desde o pré-preparo intensivo à montagem final dos pratos. A prateleira inferior facilita o acesso a utensílios e ingredientes, otimizando o espaço e a agilidade da sua equipa.

### Porquê Escolher Este Equipamento

A construção em aço inoxidável AISI 304 de alta qualidade, com acabamentos soldados, assegura uma durabilidade superior e uma limpeza impecável, essencial para cumprir as normas HACCP mais exigentes. Ao contrário de alternativas mais frágeis, esta bancada incorpora ómeças de reforço de grande espessura, garantindo estabilidade inigualável mesmo sob uso intensivo. A facilidade de montagem e os pés ajustáveis permitem uma integração perfeita no seu espaço, adaptando-se a qualquer nivelamento de piso.

## **Perguntas Frequentes**

---

### **Como realizar a manutenção e limpeza desta bancada de trabalho??**

*Para uma limpeza eficaz, utilize água morna com um detergente neutro e um pano macio. Enxágue bem e seque imediatamente para evitar marcas de água. Evite produtos abrasivos ou à base de cloro para preservar o acabamento do aço inoxidável AISI 304.*

### **Esta bancada mural é adequada para espaços com pisos irregulares??**

*Sim, as pernas desta bancada possuem pés reguláveis em altura até 8 cm. Isto permite um nivelamento preciso e estável, compensando pequenas irregularidades no piso da sua cozinha ou armazém.*

### **Qual a capacidade de peso que a prateleira inferior pode suportar??**

*Embora a capacidade exata não seja especificada, a prateleira é construída com um canto de 55mm e reforços ómeças a cada 50cm, tal como a bancada superior, o que indica uma elevada robustez e capacidade para suportar utensílios pesados e stock de ingredientes.*

### **É necessário algum tipo de fixação à parede para a segurança da bancada??**

*Como uma bancada mural, inclui um peto traseiro de 10 cm, facilitando o encosto à parede. A sua estrutura com patas e pés reguláveis oferece boa estabilidade, mas para maior segurança em ambientes de alto tráfego, recomenda-se uma avaliação de fixação adicional se necessário.*

### **Qual a durabilidade esperada do aço inoxidável AISI 304 neste tipo de utilização??**

*O aço inoxidável AISI 304 é altamente resistente à corrosão e ao desgaste, ideal para cozinhas profissionais. Com a manutenção adequada, esta bancada terá uma vida útil prolongada, suportando as condições rigorosas de um serviço contínuo e intenso.*