

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 com Prateleira 1500x700mm

Informacoes do Produto

SKU:	AX15070MM	Modelo:	15070MM
Marca:	ARILEX	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	ARILEX
Modelo	15070MM

Descricao Resumida

Mesa de trabalho mural em aço inox AISI 304, robusta e higiênica, com prateleira inferior e pés reguláveis. Essencial para cozinhas profissionais.

Descricao Completa

Concebida para a intensidade das cozinhas profissionais, esta mesa de trabalho mural em aço inoxidável AISI 304 eleva os padrões de higiene e eficiência. A sua estrutura robusta suporta cargas elevadas, garantindo uma base estável para todas as tarefas de preparação. Com acabamentos totalmente higiênicos e pés ajustáveis, oferece uma solução versátil para otimizar o fluxo de trabalho e assegurar a máxima segurança alimentar no seu estabelecimento.

Mesa de Trabalho Mural Inox — Características Técnicas

Material	Aço Inoxidável AISI 304
Dimensões (LxPxA)	1500 x 700 x 850h mm
Bordo da Bancada/Prateleira	55 mm
Pés Reguláveis	Sim, até 8 cm
Peto Traseiro	10 cm de altura
Reforço da Estrutura	Omegas de reforço a cada 50 cm

Aplicações Profissionais

Esta mesa de preparação é a solução ideal para a organização eficiente do espaço em qualquer cozinha de elevada produção. Seja num restaurante movimentado, um hotel com serviço de buffet constante, ou uma cantina empresarial, a sua robustez e facilidade de limpeza garantem um ambiente de trabalho impecável. O design mural permite um aproveitamento máximo da área, facilitando a criação de estações de trabalho especializadas para a sua equipa.

Porquê Escolher Este Equipamento

A sua superioridade advém da construção integral em aço inoxidável AISI 304, material reconhecido pela sua resistência e conformidade com as mais rigorosas normas de higiene alimentar. Diferencia-se pelos acabamentos soldados que eliminam fendas e pela presença de omegas de reforço na bancada e prateleira, assegurando uma durabilidade e estabilidade inigualáveis. Os pés reguláveis e o peto traseiro de 10 cm adicionam um nível de funcionalidade e proteção que otimiza qualquer ambiente de trabalho exigente.

Perguntas Frequentes

Qual a principal vantagem do aço inoxidável AISI 304 nesta mesa de trabalho??

O aço inoxidável AISI 304 oferece resistência superior à corrosão e durabilidade, fundamental para ambientes de cozinha exigentes. Garante também uma superfície higiénica e fácil de limpar, essencial para as normas alimentares.

Como é garantida a robustez e estabilidade da bancada durante o uso intensivo??

A bancada e a prateleira possuem um bordo de 55 mm e omegas de reforço de grande espessura a cada 50 cm, o que confere uma solidez excepcional. Os pés reguláveis permitem um nivelamento perfeito em qualquer superfície.

Quais são as opções de ajuste de altura para a mesa mural??

As patas da mesa são equipadas com pés reguláveis em altura, que permitem um ajuste discreto até 8 cm. Isso facilita a adaptação da mesa às necessidades ergonómicas da sua equipa e às irregularidades do pavimento.

Este equipamento é adequado para quais tipos de espaços profissionais??

Esta mesa de trabalho mural é ideal para cozinhas de restaurantes, hotéis, cantinas e qualquer estabelecimento de restauração que necessite de uma superfície de trabalho durável e higiénica. A sua conceção mural otimiza o espaço.

Como se deve proceder à limpeza e manutenção regular da mesa para prolongar a sua vida útil??

Para manter a mesa em perfeitas condições, utilize detergentes neutros e panos macios, evitando produtos abrasivos que possam danificar o aço inox. A limpeza diária garante a sua durabilidade e higiene.