

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



Bancada de Trabalho Mural Inox c/ Prateleira 2000x700mm

Informacoes do Produto

SKU:	AX20070MM	Modelo:	20070MM
Marca:	ARILEX	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	ARILEX
Modelo	20070MM

Descricao Resumida

Bancada de trabalho mural em aço inox AISI 304 com prateleira, 2000x700mm. Robusta, higiênica e com pés reguláveis para cozinhas profissionais de alta exigência.

Descricao Completa

Projetada para a exigência de cozinhas profissionais e áreas de preparação de alimentos, esta **bancada de trabalho inox mural** oferece uma solução robusta e higiênica. Construída em aço inoxidável AISI 304, material reconhecido pela sua resistência à corrosão e facilidade de limpeza, é ideal para otimizar o fluxo de trabalho. A sua estrutura soldada garante durabilidade superior e conformidade com as mais rigorosas normas de higiene, essenciais para qualquer estabelecimento de restauração. Com dimensões generosas de 2000x700x850h mm, esta mesa de apoio proporciona uma vasta superfície de trabalho e inclui uma prática prateleira inferior para organização eficiente do espaço.

Bancada de trabalho inox mural — Características Técnicas

Material	Aço Inoxidável AISI 304
Acabamentos	Soldados e Higiênicos
Bordo da Bancada e Prateleira	55 mm
Reforço da Bancada	Órgãos de grande espessura a cada 50 cm, insonorizado
Patas	Tubo quadrado de 4x4 cm em aço inoxidável
Pés Reguláveis	Sim, até 8 cm com rosca oculta
Peto Traseiro	10 cm de altura
Dimensões (CxPxA)	2000 x 700 x 850 mm

Aplicações Profissionais

Esta superfície de preparação é indispensável em restaurantes, pastelarias, e unidades de catering que exijam máxima higiene e durabilidade. O seu design mural com peto traseiro protege as paredes de salpicos e sujidade, mantendo o espaço de trabalho impecável. A prateleira inferior permite armazenar utensílios e ingredientes de forma organizada e acessível, otimizando a mise en place e agilizando o serviço, mesmo durante os períodos de maior afluência.

Porquê Escolher Este Equipamento

Para o Gestor de F&B focado na eficiência e para o Chef Executivo que prioriza a higiene, este módulo de trabalho destaca-se pela sua construção robusta em AISI 304, garantindo uma vida útil prolongada e resistência em ambientes de uso intensivo. A facilidade de montagem, aliada aos pés reguláveis, assegura uma adaptação perfeita a qualquer tipo de piso, prevenindo desníveis e vibrações que poderiam comprometer a segurança e a estabilidade. Investir nesta bancada significa reduzir custos de manutenção a longo prazo e melhorar a produtividade da sua equipa.

Perguntas Frequentes

Qual o material de construção e as suas vantagens??

Esta bancada é fabricada em aço inoxidável AISI 304, conhecido pela sua elevada resistência à corrosão, durabilidade e facilidade de higienização. É o material padrão para equipamentos em cozinhas profissionais.

Como assegurar a estabilidade da bancada em pisos irregulares??

Os pés da bancada são reguláveis em altura até 8 cm, através de um sistema de rosca oculta. Isto permite compensar qualquer desnível no piso, garantindo uma superfície de trabalho perfeitamente estável e segura.

A montagem da mesa de trabalho é complexa??

O design da bancada foi concebido para uma montagem fácil e rápida das suas componentes: bancada, patas e prateleira. Todos os parafusos e acessórios necessários são fornecidos, assegurando uma estrutura sólida com mínimo esforço.

Como a prateleira inferior contribui para a eficiência na cozinha??

A prateleira embutida oferece um espaço de arrumação adicional essencial para manter utensílios, panelas ou ingredientes de uso frequente à mão. Isto otimiza o fluxo de trabalho e contribui para um ambiente mais organizado e produtivo na cozinha.

Quais os cuidados de manutenção para prolongar a vida útil da bancada??

Para manter a bancada em ótimo estado, recomenda-se a limpeza regular com detergentes neutros e um pano macio, evitando produtos abrasivos. A sua construção em AISI 304 facilita a manutenção e garante um aspeto profissional duradouro.