

# 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 Central Inox AISI 304 c/ Prateleira 1000x600mm

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	AX10060MC	<b>Modelo:</b>	10060MC
<b>Marca:</b>	ARILEX	<b>EAN:</b>	N/D

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	ARILEX
<b>Modelo</b>	10060MC

### Descricao Resumida

Mesa de trabalho central em inox AISI 304, 100x60 cm, ideal para otimizar o espaço e a higiene na sua cozinha profissional. Robusta, ajustável e fácil de montar.

## Descricao Completa

Concebida para a intensidade das cozinhas profissionais, esta mesa de trabalho central em aço inoxidável AISI 304 revoluciona a eficiência e a organização. Oferece uma superfície robusta e higiênica, indispensável para a preparação de alimentos, permitindo que a sua equipa trabalhe com agilidade e segurança. A prateleira inferior integrada e os pés ajustáveis elevam a versatilidade, adaptando-se perfeitamente às suas necessidades operacionais diárias.

### Mesa de Trabalho Central Inox — Características Técnicas

<b>Material</b>	Aço inoxidável AISI 304
<b>Dimensões (CxLxA)</b>	1000 x 600 x 850h mm
<b>Tipo</b>	Mesa de trabalho central com prateleira
<b>Bordo do tampo e prateleira</b>	55 mm
<b>Reforço</b>	Omegas de grande espessura a cada 50 cm
<b>Pernas</b>	Tubo quadrado 4x4 cm em aço inoxidável
<b>Pés</b>	Reguláveis em altura (até 8 cm), rosca oculta
<b>Acabamento</b>	Soldado, totalmente higiénico

### Aplicações Profissionais

A versatilidade deste equipamento torna-o imprescindível em diversos estabelecimentos, desde restaurantes de alta gastronomia que exigem excelência na "mise en place", a pastelarias que necessitam de superfícies amplas e resistentes para a confeção, até hotéis com grandes volumes de serviço ou empresas de catering que requerem mobilidade e durabilidade. É a solução ideal para

quem procura otimizar o fluxo de trabalho e manter os mais elevados padrões de higiene alimentar.

## **Porquê Escolher Este Equipamento**

---

A escolha deste equipamento representa um investimento na longevidade e na funcionalidade da sua cozinha. O aço inoxidável AISI 304 de alta qualidade assegura uma resistência superior à corrosão e uma limpeza simplificada, crucial para as exigentes normas HACCP. Os tampos e prateleiras, com um robusto bordo de 55 mm e reforço com "omegas" a cada 50 cm, garantem uma solidez inigualável. A facilidade de montagem, aliada aos pés reguláveis que compensam desníveis e ajustam a altura de trabalho, proporciona um ambiente ergonómico e adaptável, melhorando significativamente a produtividade da sua equipa.

## **Perguntas Frequentes**

---

### **Qual o material e as dimensões exatas desta mesa de trabalho??**

*Fabricada em aço inoxidável AISI 304 de alta qualidade, esta mesa de trabalho possui dimensões de 1000x600x850h mm, oferecendo uma superfície de trabalho espaçosa e durável para ambientes profissionais.*

### **Como a prateleira inferior contribui para a organização da cozinha??**

*A prateleira inferior integrada é ideal para otimizar o armazenamento e a organização, permitindo que utensílios, ingredientes ou equipamentos menos usados estejam sempre acessíveis, mas fora da área de trabalho principal, melhorando a eficiência.*

### **As pernas são ajustáveis em altura para se adaptar a diferentes necessidades??**

*Sim, as pernas são fabricadas em tubo quadrado de aço inoxidável (4x4 cm) e possuem pés reguláveis em altura através de rosca oculta, com um ajuste de até 8 cm, permitindo uma adaptação ergonómica a diversos utilizadores e superfícies.*

### **Esta mesa é fácil de montar e manter higiénica para uso profissional??**

*A conceção da mesa permite uma montagem fácil e rápida de tampos, pernas e prateleiras. Os acabamentos soldados e o aço AISI 304 garantem uma superfície totalmente higiénica e fácil de limpar, essencial para o cumprimento das normas HACCP.*

### **Para que tipo de cozinhas profissionais esta mesa é mais adequada??**

*Esta mesa de trabalho central é ideal para qualquer cozinha profissional, desde restaurantes e pastelarias a hotéis e serviços de catering, onde a robustez, durabilidade e facilidade de limpeza são cruciais para a preparação de alimentos e a organização do espaço.*