

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 Trabalho Inox Central c/ Prateleira 1500x600mm AISI 304

Informacoes do Produto

SKU:	AX15060MC	Modelo:	15060MC
Marca:	ARILEX	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	ARILEX
Modelo	15060MC

Descricao Resumida

Mesa de trabalho central em inox AISI 304 com prateleira, ideal para otimizar o fluxo de trabalho e garantir a higiene na sua cozinha profissional. Robusta e ajustável.

Descricao Completa

Invista na eficiência e higiene da sua cozinha profissional com a Mesa de Trabalho Central em Inox AISI 304. Concebida para otimizar o fluxo de trabalho em ambientes exigentes, esta bancada robusta oferece uma superfície de preparação superior e um espaço de arrumação prático. A sua construção em aço inoxidável de alta qualidade garante durabilidade e conformidade com as mais rigorosas normas de segurança alimentar, permitindo que a sua equipa trabalhe com máxima produtividade e confiança.

Mesa de Trabalho Central Inox — Características Técnicas

Material	Aço inoxidável AISI 304
Acabamentos	Soldados e totalmente higiénicos
Bancada e Prateleira	Bordo de 55 mm, reforçadas com ómeças a cada 50 cm, insonorizadas
Pernas	Tubo quadrado de 4x4 cm em aço inoxidável
Pés	Reguláveis em altura (até 8 cm) com rosca oculta
Dimensões (CxPxA)	1500 x 600 x 850 mm

Aplicações Profissionais

Esta mesa de trabalho é um ativo indispensável em qualquer cozinha profissional que exija organização e resiliência. Perfeita para o chef executivo que supervisiona a mise en place para um serviço de almoço movimentado, ou para o gestor de F&B que necessita de uma estação de trabalho central robusta para preparar grandes volumes de alimentos. É ideal para restaurantes, hotéis, cantinas e catering, proporcionando um espaço amplo para corte, montagem de pratos ou como superfície de apoio para equipamentos menores, garantindo sempre a máxima higiene e eficiência operacional.

Porquê Escolher Este Equipamento

O que distingue esta mesa de trabalho é a sua combinação de materiais de topo e design inteligente. Ao contrário de alternativas genéricas, a sua bancada e prateleira não são apenas robustas; são insonorizadas graças a ómegas de reforço de grande espessura, um detalhe crucial para reduzir o ruído ambiente em cozinhas com muito movimento. A facilidade de montagem e os pés reguláveis em altura garantem uma adaptação ergonómica a qualquer utilizador, resultando em menos fadiga para a sua equipa e maior produtividade.

Perguntas Frequentes

Quais as vantagens do aço inoxidável AISI 304 nesta mesa de trabalho??

O aço inoxidável AISI 304 oferece resistência superior à corrosão e durabilidade, sendo ideal para ambientes de cozinha profissional devido às suas propriedades higiénicas e facilidade de limpeza.

Como é feita a montagem da mesa de trabalho??

A mesa foi concebida para uma montagem fácil e rápida das bancadas, pernas e prateleiras. Todos os parafusos e acessórios necessários são fornecidos para garantir uma estrutura sólida e estável.

A altura da mesa pode ser ajustada para se adaptar a diferentes necessidades??

Sim, as pernas em tubo quadrado de 4x4 cm possuem pés reguláveis em altura através de uma rosca oculta, permitindo um ajuste até 8 cm para ergonomia personalizada.

Qual a capacidade de carga e robustez desta mesa de trabalho??

A bancada e a prateleira possuem um bordo de 55 mm e são reforçadas com ómegas de espessura elevada a cada 50 cm, assegurando uma solidez e robustez excecionais para uso intensivo.

Como devo limpar e manter esta mesa para prolongar a sua vida útil??

Recomenda-se a limpeza diária com detergentes neutros e um pano macio para preservar o acabamento higiénico do aço inoxidável AISI 304. Evite produtos abrasivos ou esfregões metálicos.