

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 com Prateleira – 2000x600mm

Informacoes do Produto

SKU:	AX20060MC	Modelo:	20060MC
Marca:	ARILEX	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	ARILEX
Modelo	20060MC

Descricao Resumida

Mesa de trabalho central em aço inox AISI 304, ideal para cozinhas profissionais. Superfície robusta, higiênica e pés ajustáveis para estabilidade.

Descricao Completa

Esta bancada de trabalho central em aço inoxidável AISI 304, com 2000x600x850h mm, é a solução robusta para otimizar o fluxo de trabalho em qualquer cozinha profissional. Concebida para resistir ao uso intenso e garantir a máxima higiene, permite à sua equipa executar a mise en place e o serviço com eficiência inigualável, suportando equipamentos pesados e facilitando a limpeza diária.

Mesa de Trabalho Central Inox — Características Técnicas

Material	Aço Inoxidável AISI 304
Acabamentos	Soldados e totalmente higiênicos
Bancada e Prateleira	Canto de 55 mm, reforços tipo omega
Estrutura	Fácil e rápida montagem com parafusos e acessórios incluídos
Pernas	Tubo quadrado 4x4 cm em aço inoxidável
Pés	Reguláveis em altura até 8 cm (rosca oculta)
Dimensões (CxPxA)	2000x600x850h mm

Aplicações Profissionais

Desde restaurantes de grande volume a cozinhas de hotelaria e pastelarias, esta mesa de trabalho é um pilar fundamental para qualquer operação que exija durabilidade, higiene e versatilidade. É perfeita para a preparação de alimentos, o apoio a equipamentos de confeitaria, a montagem de pratos durante o rush do almoço, ou como estação de trabalho adicional para o chef de partida. A sua robustez permite a colocação de batedeiras industriais, processadores de alimentos ou máquinas de vácuo, enquanto a prateleira inferior assegura um armazenamento acessível de

utensílios e ingredientes essenciais para manter o ritmo de um serviço contínuo.

Porquê Escolher Este Equipamento

Escolher este módulo central significa investir na resiliência e na eficiência da sua cozinha. Ao contrário de alternativas de menor qualidade, o aço inoxidável AISI 304 garante uma longevidade superior e uma conformidade rigorosa com as normas HACCP, essencial para a segurança alimentar. As bancadas reforçadas minimizam vibrações de equipamentos e o sistema de pés reguláveis oferece uma estabilidade impecável em pisos irregulares, prevenindo acidentes e otimizando a ergonomia da sua equipa. A facilidade de montagem e a estrutura soldada, sem frestas, simplificam a manutenção, reduzindo os tempos de inatividade e os custos operacionais a longo prazo.

Perguntas Frequentes

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

O aço inoxidável AISI 304 oferece uma resistência superior à corrosão e uma higiene excepcional, sendo o material preferencial para cozinhas profissionais. Garante que a superfície de trabalho permanece livre de bactérias e fácil de limpar, cumprindo rigorosas normas de segurança alimentar.

Como se processa a montagem e instalação da mesa de trabalho??

Esta mesa foi concebida para uma montagem fácil e rápida, com todas as ferragens e acessórios incluídos. O sistema de encaixe e a robustez da estrutura garantem que o equipamento fica operacional em pouco tempo, minimizando interrupções na sua cozinha.

A prateleira inferior é adequada para que tipo de armazenamento??

A prateleira inferior, também em aço inoxidável e com reforços, é ideal para o armazenamento de utensílios de cozinha, panelas, recipientes GN ou ingredientes secos. Permite manter os materiais essenciais ao alcance da mão, otimizando o espaço e a organização do trabalho.

Os pés reguláveis oferecem que tipo de benefício para uma cozinha??

Os pés reguláveis em altura, com um ajuste até 8 cm, são cruciais para garantir a estabilidade da mesa em pisos irregulares. Esta funcionalidade assegura uma superfície de trabalho nivelada e segura, prevenindo oscilações e protegendo os seus equipamentos e a sua equipa.

Esta mesa é indicada para ambientes com elevada humidade ou temperaturas??

Sim, graças à sua construção integral em aço inoxidável AISI 304, esta mesa é perfeitamente adequada para ambientes exigentes como cozinhas profissionais, onde a humidade e as variações de temperatura são comuns. O material robusto garante que o equipamento mantém a sua integridade e desempenho ao longo do tempo.