

# 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



## Mesa de Trabalho Inox Central com Prateleira, 1000x700mm

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	AX10070MC	<b>Modelo:</b>	10070MC
<b>Marca:</b>	ARILEX	<b>EAN:</b>	N/D

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	ARILEX
<b>Modelo</b>	10070MC

### Descricao Resumida

Bancada central em aço inox AISI 304 com prateleira inferior, ideal para otimizar o fluxo de trabalho e o armazenamento em cozinhas profissionais. Pés ajustáveis.

## Descricao Completa

Esta bancada de trabalho central em aço inoxidável AISI 304 é a solução ideal para cozinhas profissionais que exigem durabilidade, higiene e eficiência. Concebida para otimizar o fluxo de trabalho e o armazenamento, a sua estrutura robusta e o acabamento higiênico garantem um ambiente de trabalho seguro e produtivo. A prateleira inferior oferece espaço adicional para utensílios e ingredientes, contribuindo para uma organização superior do seu espaço.

### Mesa de Trabalho Inox — Características Técnicas

<b>Material</b>	Aço Inoxidável AISI 304
<b>Acabamentos</b>	Soldados e Higiênicos
<b>Bancada e Prateleira</b>	Canto de 55 mm, reforçadas com ómeas a cada 50 cm, insonorizadas
<b>Pés</b>	Tubo quadrado de 4x4 cm, ajustáveis em altura (até 8 cm)
<b>Dimensões (LxPxA)</b>	1000 x 700 x 850 mm

### Aplicações Profissionais

Desenvolvida para a versatilidade de ambientes profissionais, esta mesa de apoio é perfeita para cozinhas de restaurantes de grande volume, pastelarias que necessitam de uma área de trabalho extra ou hotéis com serviço de buffet. Facilita a mise en place, a montagem de pratos e o armazenamento rápido de utensílios, garantindo que a sua equipa tenha sempre tudo à mão, mesmo durante os períodos de maior afluência.

### Porquê Escolher Este Equipamento

A diferença reside na qualidade de construção incomprometível. Ao contrário de alternativas genéricas, esta mesa incorpora ómeças de reforço de alta espessura na bancada e prateleira, não só garantindo uma robustez excecional mas também um efeito insonorizador crucial em cozinhas movimentadas. O aço inoxidável AISI 304 de alta qualidade e os acabamentos soldados contribuem para uma durabilidade e higiene que superam as expectativas do uso diário intensivo, reduzindo a necessidade de substituições frequentes.

## **Perguntas Frequentes**

---

### **Qual o material desta mesa e quais as suas vantagens para uma cozinha profissional??**

*A mesa é fabricada em aço inoxidável AISI 304 de alta qualidade. Este material oferece excelente resistência à corrosão, facilidade de limpeza e durabilidade, características essenciais para cumprir as rigorosas normas de higiene e segurança alimentar em ambientes profissionais.*

### **Como posso garantir a estabilidade da mesa em pisos irregulares??**

*Os pés da mesa são em tubo quadrado de 4x4 cm e possuem regulação de altura oculta até 8 cm. Esta funcionalidade permite ajustar facilmente a estabilidade da bancada, compensando irregularidades no piso e garantindo uma superfície de trabalho nivelada e segura.*

### **É fácil montar e desmontar esta bancada??**

*Sim, a mesa foi concebida para uma montagem e desmontagem extremamente fáceis e rápidas. Todos os parafusos e acessórios necessários são fornecidos, permitindo que a sua equipa possa configurar ou reorganizar o espaço de trabalho com mínima interrupção.*

### **Que tipo de manutenção e limpeza são recomendados para esta mesa de trabalho??**

*Para manter a higiene e o brilho do aço inoxidável, recomenda-se a limpeza diária com água morna e detergente neutro. Evite produtos abrasivos ou com cloro, que podem danificar a superfície. Um pano macio deve ser usado para secar e prevenir marcas de água.*

### **Esta mesa é adequada para uso como elemento central ou contra a parede??**

*Sendo uma "mesa central", foi concebida para ser utilizada no centro de uma cozinha, permitindo acesso de todos os lados e otimizando o fluxo de trabalho. No entanto, a sua construção robusta e acabamento permitem também o posicionamento contra a parede, se o layout do seu espaço assim o exigir.*