

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



Hotelequip.pt

Mesa de Trabalho Central Inox AISI 304 c/ Prateleira 1500x700mm

Informacoes do Produto

SKU:	AX15070MC	Modelo:	15070MC
Marca:	ARILEX	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	ARILEX
Modelo	15070MC

Descricao Resumida

Bancada de trabalho central em aço inox AISI 304 para cozinhas profissionais. Robusta, higiénica e com pés reguláveis para máxima estabilidade e adaptabilidade.

Descricao Completa

Concebida para a excelência em ambientes de restauração e hotelaria, esta bancada central em aço inoxidável AISI 304 oferece uma superfície de trabalho robusta e higiénica, indispensável para otimizar os fluxos de preparação. A sua construção sólida e os acabamentos soldados garantem não só a conformidade com as mais rigorosas normas de segurança alimentar, como também uma durabilidade que se traduz em anos de serviço contínuo. Permite aos profissionais gerir eficientemente a "mise en place" e as operações de empratamento, aumentando a produtividade da sua cozinha.

mesa de trabalho central inox — Características Técnicas

Material	Aço inoxidável AISI 304
Acabamento	Soldado, totalmente higiénico
Bancada e Prateleira	Canto de 55 mm, reforço por ómeegas de grande espessura a cada 50 cm, insonorizadas
Estrutura	Pernas em tubo quadrado de 4x4 cm de aço inoxidável
Pés	Reguláveis em altura até 8 cm (rosca oculta)
Dimensões (CxPxA)	1500x700x850h mm

Aplicações Profissionais

Esta robusta mesa de apoio é a solução ideal para cozinhas profissionais de restaurantes movimentados, cantinas escolares, hotéis de grande dimensão e estabelecimentos de catering. O seu design central facilita o acesso por vários elementos da equipa, otimizando a colaboração e a fluidez das tarefas. Desde a preparação de ingredientes para grandes eventos até ao suporte de equipamentos de confeção, esta bancada adapta-se perfeitamente às exigências de um serviço

contínuo e com altos padrões de higiene.

Porquê Escolher Este Equipamento

A escolha desta mesa de trabalho distingue-se pela sua superior resistência e conceção inteligente. Ao contrário de alternativas genéricas, esta bancada integra ómeças de reforço de grande espessura, garantindo uma estabilidade e durabilidade excecionais mesmo sob o uso mais intenso. A facilidade e rapidez de montagem, aliadas à robustez estrutural, permitem que a sua equipa tenha um ambiente de trabalho funcional e fiável, reduzindo o tempo de inatividade e focando-se na qualidade do serviço. É um investimento duradouro na eficiência e higiene da sua operação.

Perguntas Frequentes

Qual a principal vantagem do aço inoxidável AISI 304 para esta mesa?

O aço inoxidável AISI 304 garante uma resistência superior à corrosão e uma higiene impecável, essencial para ambientes de cozinha profissional, facilitando a limpeza e manutenção. Este material é fundamental para cumprir as normas HACCP.

Como assegurar a estabilidade da mesa em pisos irregulares?

A mesa possui pés em tubo quadrado de 4x4 cm com um sistema de rosca oculta que permite uma regulação precisa da altura em até 8 cm. Esta funcionalidade é crucial para garantir total estabilidade e segurança em qualquer superfície, mesmo em pavimentos irregulares.

Qual a manutenção recomendada para prolongar a vida útil da bancada?

Para manter a bancada em ótimo estado e preservar o brilho do aço, recomenda-se a limpeza diária com detergentes neutros e panos macios. É importante evitar produtos abrasivos, palhas de aço ou lixívia, que possam danificar a superfície.

Para que tipo de operações culinárias é ideal esta mesa de trabalho?

É perfeita para diversas tarefas de preparação em cozinhas de restaurantes, pastelarias ou catering, servindo como uma superfície robusta para "mise en place", empratamento ou como apoio a equipamentos de confeção, otimizando o fluxo de trabalho.

A montagem da mesa é complexa e demorada?

Não, a mesa foi concebida para uma montagem fácil e rápida, com um sistema intuitivo de encaixe de pernas e prateleiras. Inclui toda a parafusaria e acessórios necessários, permitindo que a estrutura seja montada de forma sólida e eficiente sem a necessidade de ferramentas especializadas.