

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 Inox Central 2000x700 mm com Prateleira

Informacoes do Produto

SKU:	AX20070MC	Modelo:	20070MC
Marca:	ARILEX	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	ARILEX
Modelo	20070MC

Descricao Resumida

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

Descricao Completa

Concebida para otimizar a eficiência e a higiene em qualquer cozinha de elevado volume, esta mesa de trabalho inox central oferece uma superfície robusta e duradoura. A sua estrutura em aço inoxidável AISI 304 de alta qualidade garante resistência à corrosão e facilidade de limpeza, essencial para ambientes de preparação alimentar. Com dimensões generosas de 2000x700 mm e uma prateleira inferior, proporciona espaço ampliado para a organização de utensílios e ingredientes, agilizando a mise en place e o fluxo de trabalho da sua equipa.

Mesa de Trabalho Inox — Características Técnicas

Material	Aço Inoxidável AISI 304
Dimensões (CxPxA)	2000 x 700 x 850 mm
Acabamento	Soldado e higiênico
Canto da Bancada e Prateleira	55 mm de espessura
Reforço	Omegas de reforço a cada 50 cm
Pernas	Tubo quadrado de 4x4 cm em aço inoxidável
Pés Reguláveis	Ajuste em altura até 8 cm com rosca oculta

Aplicações Profissionais

A bancada de apoio central é perfeita para a criação de estações de trabalho eficientes em cozinhas de restaurantes de alta afluência, buffets de hotéis ou operações de catering. O seu design permite acesso por todos os lados, ideal para tarefas que exigem colaboração de vários elementos da equipa. Seja para a preparação de ingredientes, montagem de pratos ou como suporte para equipamentos de confeção de bancada, este mobiliário neutro adapta-se às dinâmicas mais exigentes, garantindo um espaço de trabalho organizado e produtivo.

Porquê Escolher Este Equipamento

A escolha desta mesa de confeção representa um investimento na longevidade e na funcionalidade da sua infraestrutura de cozinha. Ao contrário de alternativas mais frágeis, o aço inoxidável AISI 304 assegura conformidade com as mais rigorosas normas de higiene (HACCP) e uma resistência superior ao desgaste diário. A bancada e a prateleira, reforçadas com omegas de grande espessura, eliminam vibrações e ruídos, proporcionando uma estabilidade sem igual mesmo com o manuseamento de equipamento pesado. Os pés ajustáveis permitem nivelar a superfície em qualquer tipo de piso, conferindo flexibilidade na disposição do seu espaço de trabalho.

Perguntas Frequentes

Qual o material utilizado e os seus benefícios na cozinha profissional??

Esta mesa é fabricada em aço inoxidável AISI 304, conhecido pela sua elevada resistência à corrosão, durabilidade e facilidade de higienização. É o padrão da indústria para equipamentos de cozinhas profissionais, garantindo conformidade com normas sanitárias.

Como assegurar a estabilidade da mesa em superfícies irregulares??

Os pés da mesa são reguláveis em altura até 8 cm, através de uma rosca oculta. Isto permite um nivelamento preciso e rápido, essencial para garantir uma superfície de trabalho estável e segura, independentemente das imperfeições do pavimento da sua cozinha.

Quais as melhores práticas para a limpeza e manutenção??

Para manter o aço inoxidável em ótimas condições, utilize água morna e detergente neutro, evitando produtos abrasivos ou lixívia. Limpe as superfícies regularmente e seque bem para prevenir manchas de água, assegurando a durabilidade e o brilho do equipamento.

É fácil de montar e que ferramentas são necessárias??

O design desta mesa permite uma montagem fácil e rápida das bancadas, pernas e prateleiras. Todos os parafusos e acessórios necessários são fornecidos com o produto, sendo apenas necessárias ferramentas básicas para um aperto seguro.

Qual a capacidade de peso suportada pela prateleira inferior??

A prateleira inferior, tal como a bancada superior, possui um canto de 55 mm e é reforçada com omegas de grande espessura a cada 50 cm. Embora o peso máximo específico não seja indicado, esta construção robusta permite o armazenamento seguro de utensílios e equipamentos pesados de cozinha.