

# 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 Baixa Inox c/ Prateleira 700x600x600mm

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	AX7060MB	<b>Modelo:</b>	7060MB
<b>Marca:</b>	ARILEX	<b>EAN:</b>	N/D

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	ARILEX
<b>Modelo</b>	7060MB

### Descricao Resumida

Bancada de trabalho central baixa em aço inox AISI 304, ideal para cozinhas profissionais, otimizando o espaço com uma prateleira robusta.

## Descricao Completa

Esta robusta mesa de trabalho central em aço inoxidável AISI 304 é a solução ideal para equipar qualquer cozinha profissional. Concebida para durar e resistir ao uso intenso, otimiza o fluxo de trabalho e o espaço de arrumação. A sua construção soldada e higiénica assegura uma preparação de alimentos segura e eficiente, crucial para o sucesso em ambientes de restauração e hotelaria.

### Mesa de Trabalho Inox Baixa — Características Técnicas

<b>Material</b>	Aço Inoxidável AISI 304
<b>Acabamentos</b>	Soldados e totalmente higiénicos
<b>Bancada e Prateleira</b>	Canto de 55 mm com ómeças de reforço
<b>Estrutura das Patas</b>	Tubo quadrado de 4x4 cm em aço inoxidável
<b>Pés Reguláveis</b>	Regulação em altura até 8 cm com rosca oculta
<b>Dimensões (CxPxA)</b>	700 x 600 x 600 mm

### Aplicações Profissionais

Concebida para a dinâmica de uma cozinha industrial, esta bancada central baixa é perfeita para a preparação de alimentos, apoio a equipamentos de bancada como fritadeiras ou máquinas de café, e para a organização de utensílios essenciais. É a solução ideal para chefs executivos que necessitam de uma superfície de trabalho robusta e fácil de limpar para a *mise en place* ou para equipas de catering que procuram flexibilidade e durabilidade no serviço.

### Porquê Escolher Este Equipamento

A escolha desta mesa de trabalho de aço inoxidável reflete um compromisso com a qualidade e a eficiência operacional. A sua construção em AISI 304 garante uma higiene superior e uma longevidade incomparável, resistindo à corrosão e ao desgaste diário. As óngas de reforço e os cantos de 55mm proporcionam uma solidez excepcional, suportando o ritmo acelerado de uma cozinha de hotel ou restaurante. A facilidade de montagem e os pés reguláveis oferecem uma adaptabilidade que poucos equipamentos conseguem igualar, tornando-a um investimento inteligente para a sua equipa.

## Perguntas Frequentes

---

### **Qual o material principal desta mesa de trabalho e quais os seus benefícios para a cozinha profissional??**

*Esta bancada é fabricada em aço inoxidável AISI 304 de alta qualidade, garantindo excepcional resistência à corrosão, durabilidade e facilidade de higienização. É um material ideal para ambientes de cozinha exigentes, cumprindo as normas de segurança alimentar.*

### **Como posso ajustar a altura da mesa para se adaptar às minhas necessidades de trabalho??**

*A mesa possui pés em tubo quadrado de 4x4 cm com um sistema de rosca oculta que permite a regulação da altura em até 8 cm. Esta funcionalidade assegura uma ergonomia perfeita e estabilidade em pisos irregulares na sua cozinha.*

### **A prateleira inferior oferece que tipo de vantagens para a organização do espaço??**

*A prateleira, também em aço inoxidável, proporciona um espaço de arrumação adicional essencial para utensílios, pequenos equipamentos ou ingredientes. Ajuda a manter a área de trabalho superior desimpedida e otimiza o fluxo operacional em momentos de pico.*

### **Como devo proceder à limpeza e manutenção diária desta bancada de trabalho??**

*Para a limpeza diária, utilize um pano macio com água morna e detergente neutro, evitando produtos abrasivos. Os acabamentos soldados e totalmente higiénicos do AISI 304 facilitam a remoção de resíduos e asseguram a conformidade com as normas HACCP.*

### **Esta mesa é suficientemente robusta para suportar equipamentos pesados ou uso contínuo??**

*Sim, a estrutura é concebida para alta solidez, com bancada e prateleira de canto de 55 mm e óngas de reforço de grande espessura a cada 50 cm. É ideal para suportar máquinas de confeção de bancada ou para utilização intensiva em qualquer cozinha profissional.*