

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 1000x600mm

Informacoes do Produto

SKU:	AX10060MB	Modelo:	10060MB
Marca:	ARILEX	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	ARILEX
Modelo	10060MB

Descricao Resumida

Mesa de trabalho central baixa em aço inox AISI 304 (1000x600mm) com prateleira e pés reguláveis, ideal para preparação e apoio em cozinhas profissionais.

Descricao Completa

Esta mesa de trabalho central baixa em aço inoxidável AISI 304 é um elemento fundamental para otimizar o fluxo de trabalho e a higiene em qualquer cozinha profissional. Concebida para resistir ao uso contínuo e às exigências de ambientes de restauração movimentados, oferece uma superfície de apoio robusta e uma prateleira inferior conveniente para organização. A sua construção em aço inoxidável de alta qualidade assegura durabilidade e facilidade de limpeza, crucial para o cumprimento das normas HACCP.

Mesa de Trabalho Central Inox — Características Técnicas

Material	Aço Inoxidável AISI 304
Dimensões (CxLxA)	1000 x 600 x 600 mm
Acabamento	Soldado e totalmente higiénico
Reforço da Bancada e Prateleira	Omegas de grande espessura a cada 50 cm
Pés Reguláveis	Sim, até 8 cm com rosca oculta
Estrutura	Patas em tubo quadrado de 4x4 cm

Aplicações Profissionais

Ideal para chefs executivos e equipas de cozinha que necessitam de uma superfície de preparação ergonómica e resistente. Adapta-se perfeitamente como base para equipamentos de bancada, estação de mise en place para o serviço de almoço ou jantar, ou como ponto de apoio central para tarefas específicas que requerem uma altura de trabalho mais baixa. É a solução perfeita para cozinhas de restaurantes, hotéis, cantinas e qualquer estabelecimento de catering que priorize a eficiência e a higiene.

Porquê Escolher Este Equipamento

A mesa de apoio em inox destaca-se pela sua construção superior em aço inoxidável AISI 304, garantindo resistência à corrosão e uma vida útil prolongada. Os acabamentos soldados e totalmente higiénicos, juntamente com as omegas de reforço de grande espessura, conferem uma solidez inigualável e minimizam ruídos. Os pés reguláveis em altura, com rosca oculta, permitem um ajuste preciso de até 8 cm, adaptando-se a diferentes necessidades ergonómicas e nivelando a estrutura em pisos irregulares, uma vantagem clara sobre soluções fixas.

Perguntas Frequentes

Qual a importância do aço inoxidável AISI 304 nesta mesa de trabalho??

O aço inoxidável AISI 304 é crucial pela sua excelente resistência à corrosão, durabilidade e facilidade de higienização. Em ambientes profissionais de cozinha, onde a exposição a ácidos alimentares e produtos de limpeza é constante, este material garante uma vida útil prolongada e o cumprimento rigoroso das normas de segurança alimentar.

Como devo realizar a manutenção e limpeza diária da superfície??

Para a limpeza diária, utilize um pano macio com água morna e um detergente neutro, enxaguando bem e secando para evitar manchas. Evite produtos abrasivos ou esfregões metálicos que possam riscar a superfície e comprometer a sua integridade higiénica. Uma limpeza regular mantém o brilho e a durabilidade do aço.

Esta mesa de trabalho é adequada para que tipo de equipamentos de bancada??

Com as suas dimensões de 1000x600mm, esta mesa é ideal para uma variedade de equipamentos de bancada, como batedeiras planetárias, fritadeiras compactas, grelhadores elétricos, ou cortadores de legumes. A sua robustez, garantida pelas omegas de reforço, suporta o peso e a vibração destes aparelhos, proporcionando uma base estável e segura.

É possível ajustar a altura da mesa, e qual a amplitude de ajuste??

Sim, a mesa possui pés reguláveis que permitem ajustar a altura em até 8 cm. Esta funcionalidade é particularmente útil para nivelar a superfície em pisos irregulares ou para adaptar a altura da mesa às necessidades ergonómicas específicas dos utilizadores, melhorando o conforto e a produtividade.

Qual a capacidade de peso que a prateleira inferior pode suportar??

Embora a capacidade exata de peso não seja especificada, a prateleira inferior é construída com o mesmo aço inoxidável AISI 304 e reforçada com omegas a cada 50 cm. Isso confere-lhe uma robustez considerável, adequada para armazenar utensílios de cozinha, ingredientes secos, ou outros materiais que necessitem de fácil acesso durante a confeção.