

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



Hotelequip.pt

Mesa de Trabalho Inox AISI 304 Baixa 1300x600 c/ Prateleira

Informacoes do Produto

SKU:	AX13060MB	Modelo:	13060MB
Marca:	ARILEX	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	ARILEX
Modelo	13060MB

Descricao Resumida

Mesa de trabalho central em inox AISI 304 com prateleira e pés ajustáveis (1300x600x600mm). Otimize o espaço e a higiene na sua cozinha profissional.

Descricao Completa

Concebida para a excelência em ambientes exigentes, esta bancada de apoio central em aço inoxidável AISI 304 eleva a funcionalidade da sua cozinha profissional. O seu design robusto e a prateleira inferior integrada oferecem uma solução otimizada para preparação, armazenamento ou suporte de equipamentos, garantindo durabilidade e um ambiente de trabalho higiênico. É a escolha ideal para chefes e gestores de F&B que procuram eficiência e longevidade no seu mobiliário técnico.

Mesa de Trabalho Inox — Características Técnicas

Material	Aço Inoxidável AISI 304
Dimensões (CxPxA)	1300 x 600 x 600 mm
Acabamentos	Soldados e totalmente higiênicos
Reforço da Bancada e Prateleira	Omegas de grande espessura a cada 50 cm
Pés	Tubo quadrado de 4x4 cm em inox, com pés reguláveis em altura (até 8 cm)
Tipo	Mesa de trabalho central baixa com prateleira

Aplicações Profissionais

Esta mesa de apoio robusta é um elemento fundamental em qualquer cozinha industrial, permitindo otimizar a área de confeção e preparação de alimentos. É ideal para restaurantes de média e grande dimensão, estabelecimentos de catering com elevado volume de produção ou pastelarias que necessitam de um ponto de trabalho extra. A altura reduzida torna-a perfeita para ser utilizada como base para equipamentos de bancada, ou para trabalhos que exijam uma postura mais confortável e ergonómica, facilitando a mise en place e a organização do espaço de trabalho.

Porquê Escolher Este Equipamento

A escolha desta mesa de confeção distingue-se pela sua construção de alta qualidade em aço inoxidável AISI 304, garantindo resistência superior à corrosão e facilidade de limpeza, essencial para o cumprimento das normas HACCP. Os reforços em ómega na bancada e prateleira conferem uma solidez inigualável, suportando o uso contínuo e cargas pesadas sem deformação. Além disso, os pés ajustáveis permitem uma instalação perfeita, mesmo em pisos irregulares, eliminando instabilidades e garantindo um ambiente de trabalho seguro para a sua equipa.

Perguntas Frequentes

Como garantir a máxima higiene desta mesa de trabalho?

Graças à construção em aço inoxidável AISI 304 e acabamentos soldados, a superfície é lisa e sem frestas, facilitando a limpeza diária. Basta utilizar detergentes neutros e água morna para manter a mesa impecável e em conformidade com as normas sanitárias.

É possível ajustar a altura da mesa para se adaptar a diferentes espaços ou equipamentos?

Sim, os pés desta mesa são reguláveis em altura até 8 cm, permitindo compensar desníveis no pavimento ou alinhar a bancada com outros módulos e equipamentos existentes na sua cozinha. Esta flexibilidade é crucial para a ergonomia e o fluxo de trabalho.

Qual a vantagem do aço inoxidável AISI 304 nesta mesa?

O aço inoxidável AISI 304 é um material de qualidade alimentar superior, conhecido pela sua elevada resistência à corrosão, oxidação e facilidade de desinfeção. Garante uma longa vida útil ao equipamento, mesmo em ambientes húmidos ou com contacto frequente com ácidos alimentares, sendo fundamental para a segurança alimentar.

Esta mesa é fácil de montar e desmontar?

Sim, o design foi otimizado para uma montagem rápida e simples, com todas as ferragens e acessórios incluídos. A estrutura é concebida para encaixar bancadas, pernas e prateleiras com facilidade, proporcionando uma solidez imediata à estrutura sem complexidade.

Pode ser usada como base para equipamentos pesados de cozinha?

Com a sua bancada e prateleira reforçadas com ómeças de grande espessura a cada 50 cm, esta mesa de trabalho oferece uma solidez excepcional. É perfeitamente capaz de suportar o peso de equipamentos industriais de bancada, garantindo estabilidade e segurança durante a operação.