

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



Mesa de Trabalho Central Baixa Inox AISI 304 c/ Prateleira 1500x600mm

Informacoes do Produto

SKU:	AX15060MB	Modelo:	15060MB
Marca:	ARILEX	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	ARILEX
Modelo	15060MB

Descricao Resumida

Bancada central robusta em aço inox AISI 304 (1500x600x600h mm) c/ prateleira inferior e pés reguláveis, ideal para cozinhas profissionais.

Descrição Completa

Aumente a eficiência e a higiene da sua cozinha profissional com a Mesa de Trabalho Central Baixa em Aço Inoxidável AISI 304. Concebida para otimizar o fluxo de trabalho e proporcionar uma superfície de preparação robusta e durável, este módulo central é ideal para uma variedade de tarefas. A sua altura reduzida e a prateleira inferior oferecem uma ergonomia superior e espaço de arrumação acessível, essenciais para uma mise en place eficaz e um serviço contínuo em ambientes de restauração movimentados.

mesa de trabalho inox — Características Técnicas

Material	Aço Inoxidável AISI 304
Dimensões (LxPxA)	1500x600x600h mm
Canto da Bancada e Prateleira	55 mm
Reforço	Omegas de grande espessura a cada 50 cm
Pés	Tubo quadrado 4x4 cm, ajustáveis até 8 cm

Aplicações Profissionais

Esta mesa versátil é uma solução indispensável para chefes e gestores de cozinha que procuram maximizar o espaço e a funcionalidade. É perfeita para zonas de preparação de pastelaria, confeção de pratos em altura mais baixa, suporte para equipamentos de bancada, ou como estação de embalamento em serviços de catering. Em restaurantes com espaço limitado, a sua estrutura central e altura reduzida permitem uma melhor organização e acesso a partir de todos os lados, facilitando a dinâmica da equipa durante os picos de serviço. Ideal para padarias, hotéis e cozinhas industriais que exigem superfícies de trabalho resilientes e de fácil limpeza.

Porquê Escolher Este Equipamento

Distinta pela sua construção soldada em aço inoxidável AISI 304 de alta qualidade, esta bancada de trabalho garante uma longevidade excepcional e total conformidade com as normas HACCP de higiene. Ao contrário de alternativas mais frágeis, as suas superfícies e a prateleira são reforçadas com omegas de espessura elevada a cada 50 cm, assegurando uma robustez e insonorização ímpares, mesmo sob uso intensivo. A montagem é simplificada, e os pés reguláveis em até 8 cm permitem um ajuste preciso ao nível do solo, adaptando-se perfeitamente às suas necessidades operacionais e garantindo a estabilidade em qualquer superfície.

Perguntas Frequentes

Qual o material de construção desta mesa e quais as suas vantagens??

A mesa é fabricada em aço inoxidável AISI 304 de alta qualidade, conhecido pela sua excelente resistência à corrosão, durabilidade e facilidade de limpeza. Este material garante a conformidade com rigorosas normas de higiene, como as HACCP, cruciais para qualquer cozinha profissional.

Como posso ajustar a altura da mesa e qual a amplitude de ajuste??

A mesa possui pés em tubo quadrado de aço inoxidável com rosca oculta, permitindo ajustar a altura de forma fácil e precisa. Pode regular a altura da mesa em até 8 cm, adaptando-a às necessidades ergonómicas da sua equipa e ao tipo de tarefa a desempenhar.

Esta mesa é adequada para uso em cozinhas com tráfego intenso??

Sim, a mesa foi concebida para resistir a ambientes exigentes. As suas superfícies e prateleiras possuem um canto de 55 mm e são insonorizadas com omegas de reforço de grande espessura a cada 50 cm, conferindo-lhe uma solidez e robustez excepcionais para suportar o uso contínuo e cargas pesadas.

Qual a manutenção recomendada para garantir a durabilidade e higiene do aço inoxidável??

Para manter a mesa em perfeitas condições, recomenda-se a limpeza diária com água morna e detergente neutro, utilizando um pano macio. Evite produtos abrasivos ou esfregões metálicos que possam riscar a superfície. Enxaguar e secar completamente para prevenir manchas de água.

A prateleira inferior pode ser ajustada em altura??

A descrição do produto indica que a mesa vem com "prateleira", mas não especifica se esta é regulável em altura. Com base nas informações fornecidas, a prateleira inferior tem uma posição fixa para garantir a máxima estabilidade e robustez da estrutura.