

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 Central Inox AISI 304 Baixa c/ Prateleira 2000x600x600h

Informacoes do Produto

SKU:	AX20060MB	Modelo:	20060MB
Marca:	ARILEX	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	ARILEX
Modelo	20060MB

Descricao Resumida

Mesa central baixa em inox AISI 304 com prateleira, ideal para otimizar a sua cozinha profissional. Robusta, higiénica e com pés ajustáveis para estabilidade total.

Descricao Completa

Concebida para a excelência na cozinha profissional, esta mesa de preparação central em aço inoxidável AISI 304 é a base robusta de que necessita para maximizar a eficiência. Com um design pensado para o dinamismo dos restaurantes e estabelecimentos de hotelaria, oferece uma superfície de trabalho estável e uma prateleira inferior para organização, suportando as exigências diárias de qualquer chef ou gestor de operações. A sua construção garante durabilidade, facilidade de limpeza e conformidade com os mais rigorosos padrões de higiene, elementos cruciais para um serviço impecável.

Mesa Central Inox AISI 304 — Características Técnicas

Material	Aço Inoxidável AISI 304
Acabamentos	Soldados e totalmente higiénicos
Bancadas e Prateleira	Canto de 55 mm, sólidas, robustas, insonorizadas com omegas de reforço a cada 50 cm
Estrutura	Fácil e rápida montagem, sólida
Pernas	Tubo quadrado de 4x4 cm em aço inoxidável
Pés	Reguláveis em altura (até 8 cm) com rosca oculta
Dimensões (CxPxA)	2000x600x600h mm

Aplicações Profissionais

Esta bancada central é indispensável em ambientes de cozinha industrial e restauração, desde grandes hotéis a restaurantes de alta cozinha e serviços de catering. O seu design de baixa altura é especialmente adequado para tarefas que exigem ergonomia e proximidade ao chão, como a preparação de massas, confeção de pasteleria ou manuseamento de grandes volumes de

ingredientes em recipientes Gastronorm no chão. Facilita o trabalho em equipa no centro da cozinha, otimizando o fluxo de trabalho durante os períodos de maior afluência.

Porquê Escolher Este Equipamento

A escolha deste módulo de preparação em inox vai além da simples aquisição de uma mesa. Garante um investimento na eficiência operacional e na segurança alimentar da sua empresa. O aço inoxidável AISI 304, com os seus acabamentos soldados, previne a acumulação de sujidade e bactérias, sendo crucial para o cumprimento das normas HACCP. A robustez das bancadas, reforçada por omegas, permite que o equipamento resista a cargas pesadas e ao uso contínuo, reduzindo a necessidade de substituições frequentes e o ruído em ambientes de trabalho intensos.

Perguntas Frequentes

Qual a durabilidade e resistência do aço inoxidável AISI 304??

O aço inoxidável AISI 304 é reconhecido pela sua excelente resistência à corrosão e durabilidade, ideal para ambientes de cozinha exigentes. Garante uma longa vida útil do equipamento e facilidade de manutenção, mesmo com uso intensivo diário.

Como devo realizar a limpeza e manutenção desta mesa de trabalho??

A limpeza deve ser feita com detergentes neutros e água morna, utilizando panos macios para evitar riscos. Os acabamentos soldados e as superfícies lisas do aço AISI 304 simplificam a remoção de resíduos, assegurando a higiene necessária para o seu negócio.

Para que tipo de tarefas é mais adequada esta mesa de altura reduzida??

Esta mesa é ideal para trabalhos que exigem menor elevação, como preparação de massas no chão, manipulação de ingredientes em grandes recipientes Gastronorm ou colocação de equipamentos de bancada mais pesados. A sua altura de 600mm otimiza a ergonomia para operações específicas.

É fácil de montar e ajustar esta bancada de preparação??

Sim, a mesa foi concebida para uma montagem rápida e descomplicada, com todos os acessórios e parafusos necessários incluídos. Os pés ajustáveis permitem um nivelamento perfeito em qualquer superfície, garantindo a máxima estabilidade operacional.

Que capacidade de carga e estabilidade oferece a mesa com omegas de reforço??

As omegas de reforço a cada 50 cm, juntamente com o canto de 55 mm nas bancadas, conferem uma solidez excepcional. Esta característica permite suportar equipamentos pesados e resistir a impactos, garantindo uma superfície de trabalho estável e segura para todas as suas operações.