

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 1500x700x600h mm

Informacoes do Produto

SKU:	AX15070MB	Modelo:	15070MB
Marca:	ARILEX	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	ARILEX
Modelo	15070MB

Descricao Resumida

Mesa de trabalho central baixa em inox AISI 304 (1500x700x600h mm) robusta e higiênica, ideal para otimizar o fluxo de trabalho na sua cozinha profissional.

Descricao Completa

A nossa mesa de trabalho central baixa em aço inoxidável AISI 304 foi concebida para otimizar a eficiência e higiene em cozinhas profissionais exigentes. Este módulo de apoio robusto oferece uma superfície de trabalho estável e duradoura, ideal para diversas tarefas de preparação ou como base para equipamentos de menor altura. A sua construção de alta qualidade garante resistência ao uso intensivo diário e conformidade com as mais rigorosas normas de segurança alimentar, facilitando o fluxo de trabalho e a manutenção da limpeza.

Mesa de Trabalho Central Baixa Inox — Características Técnicas

Material	Aço inoxidável AISI 304
Dimensões (L x P x A)	1500 x 700 x 600h mm
Espessura do Canto	55 mm
Reforço da Bancada e Prateleira	Ómeças de grande espessura a cada 50 cm
Pés	Tubo quadrado 4x4 cm em aço inoxidável
Ajuste de Altura	Pés reguláveis até 8 cm com rosca oculta
Acabamentos	Soldados e totalmente higiênicos

Aplicações Profissionais

Esta bancada de trabalho de altura reduzida é extremamente versátil para qualquer cozinha profissional, desde restaurantes a hotéis ou serviços de catering. É ideal para tarefas que requerem proximidade ao chão, como o manuseamento de grandes tachos ou a preparação de produtos em recipientes volumosos. Pode servir como base robusta para equipamentos de bancada, área de arrumação extra com a sua prateleira inferior, ou mesmo como suporte para o controlo da mise en place em buffets de hotel, garantindo sempre a estabilidade e a facilidade de acesso.

Porquê Escolher Este Equipamento

Escolher esta bancada central significa investir em durabilidade e eficiência operacional. A sua construção em aço inoxidável AISI 304, com acabamentos soldados, assegura uma superfície completamente higiénica e resistente à corrosão, vital para o cumprimento das normas HACCP. As bancadas e prateleiras são reforçadas com ómeegas de grande espessura, eliminando vibrações e ruídos, o que melhora o ambiente de trabalho. Além disso, a facilidade e rapidez de montagem, aliada aos pés reguláveis, permitem adaptar o módulo a qualquer espaço e compensar desníveis, garantindo sempre uma base sólida para a sua equipa.

Perguntas Frequentes

Como a altura reduzida desta mesa beneficia o fluxo de trabalho??

A altura de 600 mm é ideal para tarefas que exigem uma postura mais baixa ou para apoiar equipamentos de menor dimensão, como batedeiras ou amassadoras, diretamente no chão. Permite uma ergonomia diferenciada para certas operações, reduzindo a necessidade de elevação excessiva de artigos pesados.

Qual a importância do aço inoxidável AISI 304 nesta bancada??

O aço inoxidável AISI 304 é um material de qualidade superior, reconhecido pela sua excelente resistência à corrosão, durabilidade e facilidade de limpeza. É o padrão de facto para equipamentos de cozinhas profissionais, garantindo a conformidade com as exigências sanitárias e uma longa vida útil do investimento.

A estrutura soldada da mesa oferece vantagens em relação a outros tipos de montagem??

Sim, os acabamentos soldados desta bancada garantem uma superfície totalmente higiénica, sem fendas ou parafusos expostos onde bactérias se possam acumular, facilitando a limpeza e desinfeção. Contribui também para uma maior solidez e estabilidade da estrutura, prevenindo movimentos indesejados durante o uso intensivo.

Como se efetua a limpeza e manutenção desta bancada para garantir a higiene??

A limpeza deve ser feita com detergentes neutros e água morna, utilizando um pano macio ou esponja não abrasiva para evitar riscos. Para desinfeção, pode-se usar produtos específicos para aço inoxidável, enxaguando bem e secando para evitar manchas de água e garantir o brilho. A inspeção regular dos pés reguláveis assegura a estabilidade.

É possível ajustar a altura da mesa para se adaptar a diferentes necessidades??

Sim, os pés desta mesa são reguláveis em altura até 8 cm, através de um sistema de rosca oculta. Esta funcionalidade permite adaptar a bancada a diferentes alturas de operador ou equipamentos, bem como compensar pequenas irregularidades no pavimento da cozinha, garantindo sempre uma superfície de trabalho nivelada e segura.