

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 – 2000x700x600h mm

Informacoes do Produto

SKU:	AX20070MB	Modelo:	20070MB
Marca:	ARILEX	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	ARILEX
Modelo	20070MB

Descricao Resumida

Mesa de trabalho central baixa em aço inoxidável AISI 304, 2000x700x600h mm. Essencial para cozinhas profissionais, oferece robustez, higiene e pés reguláveis.

Descricao Completa

Esta bancada de apoio central, construída integralmente em aço inoxidável AISI 304, é um investimento essencial para qualquer cozinha profissional que exija organização e durabilidade. Concebida para otimizar o fluxo de trabalho em áreas de preparação e confeção com requisitos de altura específicos, oferece uma superfície de trabalho higiénica e resistente para as operações mais exigentes, ideal para o Chef Executivo que valoriza a eficiência e a ergonomia.

mesa de trabalho central inox — Características Técnicas

Material	Aço Inoxidável AISI 304
Dimensões (CxPxA)	2000 x 700 x 600 mm
Canto da Bancada e Prateleira	55 mm de espessura
Reforço	Omegas de grande espessura a cada 50 cm
Acabamentos	Soldados e higiénicos
Pés	Tubo quadrado de 4x4 cm, reguláveis em altura até 8 cm
Prateleira Inferior	Sim

Aplicações Profissionais

Ideal para chefs executivos que procuram otimizar o espaço de preparação, esta mesa de apoio central é perfeita para cozinhas de restauração, pastelarias e serviços de catering. A sua altura reduzida adapta-se a tarefas específicas, como o manuseamento de grandes tachos ou a operação de equipamentos de bancada mais baixos, garantindo uma ergonomia superior e maior produtividade na sua equipa, especialmente em zonas de mise en place.

Porquê Escolher Este Equipamento

A durabilidade superior do aço inoxidável AISI 304 confere a esta mesa uma resistência excepcional à corrosão e facilita a limpeza diária, cumprindo rigorosas normas de higiene alimentar. A construção com cantos de 55 mm e omegas de reforço assegura uma estabilidade incomparável, mesmo sob uso intensivo. A sua montagem simples e a capacidade de ajuste de altura dos pés garantem uma integração perfeita em qualquer layout de cozinha, proporcionando uma base de trabalho fiável e segura que reduz a necessidade de manutenção constante.

Perguntas Frequentes

Qual a principal vantagem do aço inoxidável AISI 304 nesta mesa?

O aço inoxidável AISI 304 oferece uma resistência superior à corrosão e oxidação, crucial em ambientes de cozinha com humidade e substâncias agressivas. Garante durabilidade a longo prazo e facilidade de limpeza, mantendo os mais altos padrões de higiene alimentar.

Como é que os pés reguláveis beneficiam a minha cozinha profissional?

Os pés reguláveis permitem ajustar a altura da mesa em até 8 cm, compensando irregularidades no pavimento e garantindo uma superfície de trabalho estável e nivelada. Esta funcionalidade é essencial para a segurança e ergonomia da sua equipa, evitando oscilações durante o manuseamento de alimentos e equipamentos.

Este equipamento é adequado para suportar aparelhos de cozinha pesados?

Sim, a estrutura robusta da mesa, com cantos reforçados de 55 mm e omegas de apoio a cada 50 cm, foi concebida para suportar cargas elevadas. Pode utilizar com confiança este módulo neutro para equipamentos de bancada, garantindo estabilidade e segurança.

Quais são as recomendações para a limpeza e manutenção diária desta mesa de trabalho?

Para a limpeza diária, utilize detergentes neutros e panos macios para preservar o acabamento do aço inoxidável. Evite produtos abrasivos ou palha de aço. Uma manutenção regular garante a higiene e prolonga a vida útil do equipamento, essencial para o controlo HACCP.

A altura reduzida desta mesa (600 mm) tem aplicações específicas?

A altura de 600 mm é ideal para tarefas que requerem uma postura mais baixa, como a preparação de grandes volumes, trabalhos de pastelaria ou para servir de base a equipamentos de confeção que, por si só, já têm altura considerável. Permite uma ergonomia otimizada e um acesso facilitado em espaços com restrições verticais, melhorando o rendimento da sua equipa.