

Ficha Tecnica

Precisa de Ajuda? Ligue: (+351) 916 542 211

Hotelequip.pt

Rua Empresarial Nº 8A, Zona Industrial Ponte Seca
2510-752 Gaeiras, Portugal

Ficha tecnica gerada em: 22/07/2026

O produto final e as características podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.



Acesso rápido
ao produto



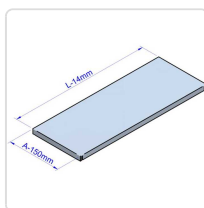
Hotelequip.pt

Bancada Central Inox 1000x600mm Desmontável para Preparação

Informacoes do Produto

SKU:	EX19005117	Modelo:	MCD-106
Marca:	EDENOX	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	EDENOX
Modelo	MCD-106
Largura Mesa	L600

Largura (mm)	1000–1500 mm
Posição	Central
Tipo	Bancada

Descricao Resumida

Bancada central em aço inoxidável AISI-304, 1000x600x850mm, ideal para preparação em cozinhas profissionais. Fornecida desmontada para montagem fácil e rápida.

Descricao Completa

Esta bancada central em aço inoxidável AISI-304, com 1000x600mm, é ideal para áreas de preparação que exigem robustez e higiene, sendo fornecida desmontada para otimização logística.

Bancada Central Inox — Características Técnicas

Material	Aço inoxidável AISI-304 18/10
Acabamento	Acetinado
Dimensões (CxPxA)	1000 x 600 x 850 mm
Profundidade da Linha	Linha 600
Bancada	Arestas frontais arredondadas de 50 mm
Reforços	Ómeegas longitudinais e chassi para estabilidade
Pernas	Aço inoxidável, ajustáveis em altura
Prateleira Inferior	Com reforço central
Montagem	Fornecida desmontada — montagem fácil por aparafusamento

Aplicações Profissionais

Esta bancada central é uma solução versátil para qualquer cozinha profissional ou área de preparação. É ideal para restaurantes de cozinha tradicional, hamburgarias, snack-bares, pastelarias com confeitaria, cantinas empresariais ou escolares, e até mesmo para cozinhas de catering e hotéis que necessitam de uma superfície de trabalho robusta e higiênica no centro da sua operação.

Bancada Central Inox — Principais Vantagens

- Construção em aço inoxidável AISI-304 para máxima durabilidade e higiene.
- Design central que permite acesso e trabalho eficiente de vários lados.
- Montagem fácil e rápida, otimizando o tempo de instalação.
- Pernas ajustáveis em altura para adaptação a diferentes necessidades e pisos irregulares.
- Estrutura robusta com reforços que garantem estabilidade durante o uso intensivo.

Qual o tipo de aço inoxidável utilizado e porquê?

A bancada é construída em aço inoxidável AISI-304 18/10, conhecido pela sua elevada resistência à corrosão, durabilidade e facilidade de limpeza, características essenciais para ambientes de cozinha profissional.

A bancada é fornecida montada ou desmontada?

Esta bancada é fornecida desmontada. O seu sistema de montagem por aparafusamento é simples e rápido, permitindo uma instalação eficiente no local e otimizando os custos de transporte e armazenamento.

Posso ajustar a altura da bancada?

Sim, a bancada inclui pernas em aço inoxidável que são ajustáveis em altura. Isto permite adaptar a superfície de trabalho às necessidades ergonómicas do utilizador e compensar eventuais irregularidades no pavimento.

Quais as dimensões exatas desta bancada?

As dimensões desta bancada central são 1000 mm de comprimento, 600 mm de profundidade e 850 mm de altura. A profundidade de 600 mm enquadra-se na Linha 600, ideal para espaços de preparação otimizados.

?

É possível adicionar acessórios à bancada?

Sim, embora esta bancada inclua uma prateleira inferior, é possível incorporar uma prateleira intermédia adicional como opção. Existem também acessórios opcionais como gavetas e prateleiras de mesa com luz ou com luz e calor.