

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



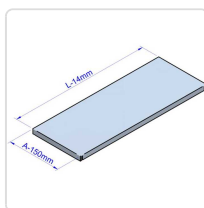
Hotelequip.pt

Bancada Central Inox 1200x600mm para Preparação — Desmontada

Informacoes do Produto

SKU:	EX19005213	Modelo:	MCD-126
Marca:	EDENOX	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	EDENOX
Modelo	MCD-126
Largura Mesa	L600

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

Descrição Resumida

Bancada central em aço inoxidável AISI-304, 1200x600x850mm, ideal para preparação em cozinhas profissionais. Fornecida desmontada para fácil montagem e transporte.

Descrição Completa

Esta bancada central em aço inoxidável AISI-304 18/10, com 1200x600mm, é ideal para áreas de preparação em cozinhas profissionais, oferecendo uma superfície de trabalho robusta e higiênica.

bancada central desmontada — Características Técnicas

Material	Aço inoxidável AISI-304 18/10
Acabamento	Acetinado
Dimensões (CxPxA)	1200 x 600 x 850 mm
Profundidade	600 mm (Linha 600)
Arestas	Frontais e 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 diversas cozinhas profissionais, incluindo restaurantes de bairro, snack-bares, pastelarias com área de confeitaria, cantinas escolares e empresariais, churrasqueiras, marisqueiras e hotéis. A sua robustez e higiene tornam-na ideal para preparação de alimentos, apoio a equipamentos de confeitaria ou como superfície de trabalho auxiliar em qualquer área de produção.

Bancada de Preparação — Principais Vantagens

- Construção em aço inoxidável AISI-304 para máxima durabilidade e higiene.
- Design robusto com reforços longitudinais e chassi para excelente estabilidade.
- Fornecida desmontada, otimizando custos de transporte e armazenamento, com montagem rápida e simples.
- Pernas ajustáveis em altura para adaptação a diferentes pisos e necessidades ergonómicas.
- Prateleira inferior reforçada para armazenamento adicional de utensílios ou ingredientes.

Qual o material de construção desta bancada?

A bancada é construída em aço inoxidável AISI-304 18/10, garantindo elevada resistência à corrosão e facilidade de limpeza, essencial em ambientes de cozinha profissional.

A bancada é fornecida montada ou desmontada?

Esta bancada é fornecida desmontada, o que facilita o transporte e armazenamento. A montagem é simples e rápida, realizada por aparafusamento, resultando numa estrutura sólida e robusta.

As pernas da bancada são ajustáveis em altura?

Sim, a bancada inclui pernas em aço inoxidável que são ajustáveis em altura. Esta funcionalidade permite adaptar a bancada a diferentes níveis de piso e às necessidades ergonómicas do utilizador.

Esta bancada é adequada para que tipo de cozinhas?

É ideal para qualquer cozinha profissional que necessite de uma superfície de trabalho central robusta e higiénica, como restaurantes, snack-bares, pastelarias, cantinas, hotéis e food trucks.

É possível adicionar acessórios a esta bancada?

Sim, existem acessórios opcionais disponíveis, como prateleiras intermédias adicionais, gavetas e gavetas com luz ou com luz e calor, para aumentar a funcionalidade da bancada.