

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 rapido
ao produto



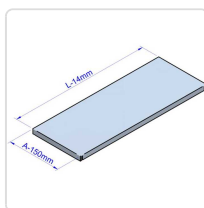
Hotelequip.pt

Bancada Central Inox 1400x600mm para Preparação

Informacoes do Produto

SKU:	EX19005397	Modelo:	MCD-146
Marca:	EDENOX	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	EDENOX
Modelo	MCD-146
Largura Mesa	L600

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

Descrição Resumida

Bancada central de 1400x600x850mm em aço inoxidável AISI-304, ideal para preparação em cozinhas profissionais. Fornecida desmontada para fácil montagem e transporte.

Descrição Completa

Esta bancada central de 1400x600mm, fabricada em aço inoxidável AISI-304, é ideal para áreas de preparação que exigem robustez e higiene, permitindo acesso e trabalho eficiente de ambos os lados.

bancada central desmontada — Características Técnicas

Material	Aço inoxidável AISI-304 18/10
Acabamento	Acetinado
Dimensões (CxPxA)	1400 x 600 x 850 mm
Profundidade	600 mm (Linha 600)
Bancada	Arestas frontais e arredondadas de 50 mm
Reforços	Ómeas longitudinais e chassis
Montagem	Fornecida desmontada — montagem fácil por aparafusamento
Pernas	Aço inoxidável, ajustáveis em altura
Prateleira	Inferior com reforço central

Aplicações Profissionais

Esta bancada central é uma solução versátil para cozinhas profissionais, adequada para restaurantes de bairro, snack-bares, pastelarias com confeitaria, cantinas empresariais e hospitalares, e cozinhas de hotelaria. A sua configuração central permite otimizar o fluxo de trabalho em áreas de preparação intensiva, como a manipulação de alimentos, corte de vegetais ou montagem de pratos, facilitando o acesso de múltiplos operadores.

Bancada Central — Principais Vantagens

- Construção robusta em aço inoxidável AISI-304 para máxima durabilidade e higiene.
- Design central que facilita o trabalho colaborativo e o acesso de ambos os lados.
- Estrutura com órgãos de reforço e chassis para excelente estabilidade durante a utilização.
- Pernas ajustáveis em altura para adaptação a diferentes necessidades e pisos irregulares.
- Fornecida desmontada, otimizando o transporte e armazenamento, com montagem rápida e simples.

Qual a vantagem de uma bancada central?

Uma bancada central permite o acesso e o trabalho de ambos os lados, otimizando o fluxo de trabalho e a colaboração em cozinhas profissionais, ideal para tarefas que exigem múltiplos operadores.

Esta bancada é fácil de montar?

Sim, a bancada é fornecida desmontada com um sistema de estrutura que permite uma montagem rápida e simples por aparafusamento, sem necessidade de ferramentas especializadas.

O aço inoxidável AISI-304 é adequado para cozinhas profissionais?

Sim, o aço inoxidável AISI-304 18/10 é o material padrão para equipamentos de cozinha profissional devido à sua elevada resistência à corrosão, durabilidade e facilidade de limpeza, garantindo a higiene alimentar.

As pernas são ajustáveis em altura?

Sim, esta bancada inclui pernas em aço inoxidável com altura ajustável, permitindo nivelar a mesa em superfícies irregulares e adaptar a altura de trabalho às necessidades do utilizador. ?

Existe uma prateleira inferior para arrumação?

Sim, a bancada está equipada com uma prateleira inferior reforçada, ideal para armazenar utensílios, equipamentos ou ingredientes, mantendo a área de trabalho organizada e eficiente.