

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



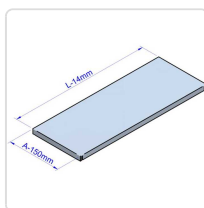
Hotelequip.pt

Bancada Central Inox 1600x600mm Desmontada para Preparação

Informacoes do Produto

SKU:	EX19005467	Modelo:	MCD-166
Marca:	EDENOX	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	EDENOX
Modelo	MCD-166
Largura Mesa	L600

Largura (mm)	mais de 1500 mm
Posição	Central
Tipo	Bancada

Descricao Resumida

Bancada central de 1600x600mm em aço inoxidável AISI-304, ideal para preparação em cozinhas profissionais. Fornecida desmontada para montagem fácil e rápida.

Descricao Completa

Esta bancada central de 1600x600mm, construída em aço inoxidável AISI-304, oferece uma superfície de trabalho robusta e higiénica para operações de preparação em cozinhas profissionais.

bancada central desmontada — Características Técnicas

Material	Aço inoxidável AISI-304 18/10
Acabamento	Acetinado
Dimensões (CxPxA)	1600 x 600 x 850 mm
Profundidade	600 mm (Linha 600)
Arestas	Frontais arredondadas de 50 mm
Reforço	Ómeas longitudinais e chassi
Pernas	Aço inoxidável, ajustáveis em altura
Prateleira	Inferior com reforço central
Montagem	Fornecida desmontada — montagem fácil por aparafusamento

Aplicações Profissionais

Esta bancada central é ideal para otimizar o fluxo de trabalho em diversas cozinhas profissionais. É adequada para restaurantes de cozinha tradicional portuguesa, churrasqueiras, marisqueiras, pastelarias com confecção, cantinas escolares e empresariais, e até mesmo para cozinhas de hotéis e serviços de catering. A sua configuração central permite o acesso de vários lados, tornando-a perfeita para tarefas de preparação intensivas que requerem colaboração ou múltiplas estações de trabalho.

Bancada Central — Principais Vantagens

- **Durabilidade Superior:** Construída em aço inoxidável AISI-304 18/10, garante resistência à corrosão e longa vida útil em ambientes exigentes.
- **Higiene Otimizada:** A superfície lisa e o acabamento acetinado facilitam a limpeza e manutenção, cumprindo as normas de higiene alimentar.
- **Estabilidade Robusta:** Equipada com ômega de reforço longitudinais e um chassi sólido, oferece uma base de trabalho extremamente estável.
- **Versatilidade de Utilização:** A prateleira inferior com reforço central e as pernas ajustáveis em altura permitem adaptar a bancada às necessidades específicas de cada operação.
- **Logística Eficiente:** Fornecida desmontada, permite uma economia significativa no transporte e armazenamento, com um sistema de montagem rápido e descomplicado.

Qual o material de construção desta bancada?

Esta bancada é construída em aço inoxidável AISI-304 18/10, conhecido pela sua elevada resistência à corrosão e durabilidade em ambientes de cozinha profissional.

A bancada é fornecida montada ou desmontada?

A bancada é fornecida desmontada, mas o seu sistema de estrutura permite uma montagem fácil e rápida por aparafusamento, garantindo uma estrutura sólida após a instalação.

É possível ajustar a altura da bancada?

Sim, as pernas da bancada são em aço inoxidável e possuem ajuste de altura, permitindo adaptar a superfície de trabalho à ergonomia desejada.

Para que tipo de operações é mais indicada esta bancada central?

Esta bancada central é ideal para todas as operações de preparação de alimentos em cozinhas profissionais, como corte, montagem de pratos, ou como estação de apoio em linhas de produção, devido ao seu acesso de 360 graus.

Quais as vantagens de uma bancada central em comparação com uma de parede?

Uma bancada central permite o acesso e trabalho de vários lados simultaneamente, otimizando o espaço e o fluxo de trabalho em cozinhas com maior volume de produção ou que exigem colaboração entre a equipa.