

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: 22/07/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Hotelequip.pt

Bancada Central de Trabalho Desmontável 2300x600mm Inox

Informacoes do Produto

SKU:	EX19066609	Modelo:	MCD-236
Marca:	EDENOX	EAN:	8434630021920

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	EDENOX
EAN	8434630021920
Modelo	MCD-236

Largura Mesa	L600
Largura (mm)	mais de 1500 mm
Posição	Central
Tipo	Bancada

Descricao Resumida

Bancada central de trabalho em aço inoxidável AISI-304, com 2300x600x850 mm. Fornecida desmontada para fácil transporte e montagem, ideal para cozinhas profissionais.

Descricao Completa

Esta bancada central de trabalho, com dimensões de 2300x600x850 mm, é construída em aço inoxidável AISI-304 18/10, garantindo a robustez e a higiene necessárias para qualquer ambiente de cozinha profissional.

bancada central inox — Características Técnicas

Material	Aço inoxidável AISI-304 18/10
Acabamento	Acetinado
Dimensões (LPA)	2300 x 600 x 850 mm
Profundidade	600 mm (Linha 600)
Reforços	Ómegas longitudinais e chassi
Bancada	Arestas frontais arredondadas de 50 mm
Pernas	Aço inoxidável, ajustáveis em altura
Prateleira Inferior	Com reforço central

Montagem

Fornecida desmontada — montagem fácil por aparafusamento

Aplicações Profissionais

Esta bancada central é indispensável em qualquer cozinha profissional que necessite de uma superfície de trabalho robusta e higiénica. É ideal para restaurantes de cozinha tradicional, churrasqueiras, marisqueiras, pastelarias com confecção própria, cantinas escolares ou empresariais, e até para cozinhas de hotéis e serviços de catering, onde a preparação de alimentos exige espaço e durabilidade.

Bancada Central — Principais Vantagens

- **Higiene Superior:** Construção integral em aço inoxidável AISI-304, facilitando a limpeza e manutenção dos mais altos padrões de higiene.
- **Durabilidade e Robustez:** O material de alta qualidade e os reforços longitudinais garantem uma longa vida útil e estabilidade, mesmo sob uso intensivo.
- **Otimização de Espaço:** A prateleira inferior com reforço central oferece espaço adicional para arrumação, mantendo a área de trabalho organizada.
- **Montagem Simplificada:** O design desmontável permite um transporte e armazenamento eficientes, com uma montagem rápida e sem complicações no local.
- **Versatilidade:** As pernas ajustáveis em altura permitem adaptar a bancada às necessidades ergonómicas da sua equipa.

Como é feita a montagem desta bancada?

A bancada é fornecida desmontada e a sua montagem é simples e rápida, realizada por aparafusamento, garantindo uma estrutura sólida e robusta após a instalação.

Qual o tipo de aço inoxidável utilizado e quais as suas vantagens?

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.

Esta bancada oferece boa estabilidade durante o trabalho?

Sim, a bancada inclui ômegas de reforço longitudinais na parte inferior e um chassi robusto, que em conjunto asseguram uma excelente estabilidade e segurança ao trabalhar.

Posso 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 às necessidades ergonómicas do utilizador.

É possível adicionar acessórios ou prateleiras adicionais?

Sim, existe a possibilidade de incorporar uma prateleira intermédia adicional como opção, aumentando a capacidade de arrumação.