



Hotelequip.pt

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 caracteristicas podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.



Acesso rapido
ao produto

Bancada Central Inox 1100x600mm Desmontada para Preparação

Informacoes do Produto

SKU:	EX19066538	Modelo:	MCD-116
Marca:	EDENOX	EAN:	8434630021807

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	EDENOX
EAN	8434630021807
Modelo	MCD-116

Largura Mesa	L600
Largura (mm)	1000–1500 mm
Posição	Central
Tipo	Bancada

Descricao Resumida

Bancada central em aço inoxidável AISI-304 18/10, 1100x600x850 mm. Fornecida desmontada para fácil transporte e montagem, com pernas ajustáveis e prateleira inferior.

Descricao Completa

A bancada central em aço inoxidável AISI-304 18/10, com 1100x600x850 mm, é fornecida desmontada para otimizar transporte e armazenamento. Inclui reforços longitudinais e pernas ajustáveis, assegurando estabilidade e durabilidade em cozinhas profissionais.

bancada central desmontada — Características Técnicas

Dimensões (C x P x A)	1100 x 600 x 850 mm
Material	Aço inoxidável AISI-304 18/10
Acabamento	Acetinado
Design da Bancada	Arestas frontais arredondadas de 50 mm
Estrutura	Sólida e robusta com chassi de 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 ideal para otimizar o espaço de preparação em diversas cozinhas profissionais. É adequada para restaurantes de bairro, tascas e tabernas que necessitam de uma superfície robusta para o pré-preparo de alimentos. Em pastelarias e cafés com confeitaria, serve como área de apoio para massas e montagens. Também é uma solução prática para cantinas, snack-bares, food trucks e roulotes, onde a durabilidade e a facilidade de limpeza são cruciais. A sua versatilidade torna-a essencial em qualquer ambiente que exija uma superfície de trabalho central e higiénica.

Bancada Central Inox — Principais Vantagens

- **Construção Robusta:** Fabricada em aço inoxidável AISI-304 18/10, garante máxima durabilidade e resistência à corrosão, ideal para o uso intensivo em cozinhas profissionais.
- **Higiene Superior:** O acabamento acetinado e a superfície lisa do aço inoxidável facilitam a limpeza e desinfeção, cumprindo os mais altos padrões de higiene alimentar.
- **Estabilidade Reforçada:** Equipada com ômega de reforço longitudinais e um chassi robusto, oferece uma superfície de trabalho extremamente estável, mesmo sob carga pesada.
- **Otimização Logística:** Fornecida desmontada, permite uma significativa economia nos custos de transporte e armazenamento, sendo fácil e rápida de montar no local.
- **Ergonomia e Segurança:** As pernas ajustáveis em altura adaptam-se às necessidades do utilizador, e as arestas frontais arredondadas de 50 mm minimizam o risco de acidentes.

Qual o material de construção desta bancada?

A bancada é construída em aço inoxidável AISI-304 18/10, com acabamento acetinado, garantindo elevada resistência e higiene para uso profissional.

Esta bancada é fornecida montada ou desmontada?

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

Quais as dimensões exatas da bancada?

As dimensões da bancada são 1100 mm de comprimento, 600 mm de profundidade e 850 mm de altura, adequadas para a Linha 600 de cozinhas profissionais.

É possível ajustar a altura das pernas?

Sim, as pernas são fabricadas em aço inoxidável e são ajustáveis em altura, permitindo adaptar a bancada às necessidades ergonómicas da sua equipa.

Posso adicionar acessórios a esta bancada?

Sim, embora esta bancada inclua uma prateleira inferior com reforço, é possível incorporar uma prateleira intermédia adicional como opção. Existem também acessórios opcionais como gavetas.