



Ficha Tecnica

Precisa de Ajuda? Ligue: (+351) 916 542 211

Hotelequip.pt

Rua Empresarial Nº 8A, Zona Industrial Ponte Seca
2510-752 Gaeiras, Portugal



Acesso rápido
ao produto

Ficha tecnica gerada em: 22/07/2026

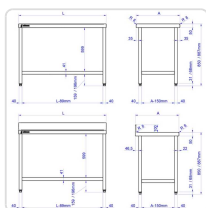
O produto final e as características podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.

Bancada Central Inox 2200x600mm Linha 600 Desmontada

Informacoes do Produto

SKU:	EX19066608	Modelo:	MCD-226
Marca:	EDENOX	EAN:	8434630021913

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	EDENOX
EAN	8434630021913
Modelo	MCD-226

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

Descricao Resumida

Bancada central em aço inoxidável AISI-304 de 2200x600x850mm, ideal para áreas de preparação. Fornecida desmontada para montagem fácil e rápida.

Descricao Completa

Esta bancada central de 2200x600x850mm, construída em aço inoxidável AISI-304 18/10, oferece uma superfície de trabalho robusta e higiênica para cozinhas profissionais. É fornecida desmontada, com montagem fácil por aparafusamento.

bancada central inox — Características Técnicas

Material	Aço inoxidável AISI-304 18/10
Acabamento	Acetinado
Dimensões (L x P x A)	2200 x 600 x 850 mm
Profundidade	Linha 600
Reforço	Ómegas longitudinais e chassi
Arestas	Frontais e arredondadas de 50 mm
Estrutura	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 diversas áreas de preparação em estabelecimentos como:

- Cozinhas de restaurantes de bairro e cozinha tradicional portuguesa
- Cantinas escolares, empresariais e hospitalares
- Hamburgarias, snack-bares e pastelarias com confeitaria
- Hotéis e serviços de catering para eventos
- Áreas de preparação em churrasqueiras e marisqueiras

Bancada Central Inox — Principais Vantagens

- **Durabilidade:** Construção em aço inoxidável AISI-304 18/10 para longa vida útil e resistência à corrosão em ambientes exigentes.
- **Higiene:** Superfície lisa e acabamento acetinado que facilitam a limpeza e manutenção, essenciais para a segurança alimentar.
- **Estabilidade:** Equipada com ômeças de reforço longitudinais e um chassi robusto que garantem uma superfície de trabalho firme e segura.
- **Flexibilidade:** Pernas em aço inoxidável ajustáveis em altura permitem adaptar a bancada a diferentes pisos e necessidades ergonómicas.
- **Otimização de Espaço:** Fornecida desmontada, otimiza o transporte e armazenamento, sendo montada com facilidade e rapidez no local de instalação.

Qual o material de construção desta bancada?

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

A bancada é fornecida montada ou desmontada?

A bancada é fornecida desmontada, o que facilita o transporte e armazenamento. O seu sistema de estrutura permite uma montagem fácil e rápida por aparafusamento.

Quais as dimensões exatas desta bancada central?

As dimensões da bancada são 2200 mm de comprimento, 600 mm de profundidade e 850 mm de altura, com pernas ajustáveis para adaptação ao piso.

?

Esta bancada inclui prateleiras?

?

Sim, a bancada inclui uma prateleira inferior com reforço central, ideal para arrumação adicional de utensílios ou ingredientes.

Para que tipo de estabelecimentos é esta bancada mais adequada?

Esta bancada é ideal para cozinhas de restaurantes, cantinas, pastelarias, hamburgarias e qualquer área de preparação profissional que necessite de uma superfície de trabalho robusta e higiénica.