

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



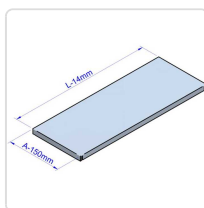
Hotelequip.pt

Bancada Central Inox 2400x600x850 mm Desmontável

Informacoes do Produto

SKU:	EX19006041	Modelo:	MCD-246
Marca:	EDENOX	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	EDENOX
Modelo	MCD-246
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 2400x600x850 mm. Fornecida desmontada para fácil transporte e montagem, ideal para cozinhas profissionais.

Descricao Completa

Esta bancada central em aço inoxidável AISI-304, com 2400x600x850 mm, é ideal para áreas de preparação que exigem robustez e higiene. A sua estrutura desmontável facilita o transporte e a montagem no local.

bancada central inox desmontada — Características Técnicas

Material	Aço inoxidável AISI-304 18/10
Acabamento	Acetinado
Dimensões (C x P x A)	2400 x 600 x 850 mm
Bancada	Arestas frontais arredondadas de 50 mm
Reforço da bancada	Ómegas longitudinais e chassi
Pernas	6 pernas em aço inoxidável, ajustáveis em altura
Prateleira inferior	Com reforço central
Montagem	Fornecida desmontada — montagem fácil por aparafusamento

Aplicações Profissionais

Esta bancada central é uma solução versátil para diversas operações de preparação em cozinhas profissionais. É ideal para restaurantes de cozinha tradicional ou moderna, cantinas escolares, empresariais e hospitalares, bem como para cozinhas de catering e eventos. A sua robustez e dimensões tornam-na adequada para pastelarias, padarias, hamburgarias e snack-bares que necessitem de uma superfície de trabalho ampla e higiênica.

Bancada Central — Principais Vantagens

- **Higiene e Durabilidade:** Construída em aço inoxidável AISI-304 18/10, garante máxima higiene e resistência à corrosão, essencial em ambientes de produção alimentar.
- **Estabilidade e Robustez:** O chassi de reforço e as 6 pernas ajustáveis asseguram uma superfície de trabalho extremamente estável, mesmo sob uso intensivo.
- **Flexibilidade de Montagem:** Fornecida desmontada, permite um transporte e armazenamento mais eficientes, com um sistema de montagem rápido e simples por aparafusamento.
- **Otimização do Espaço:** A prateleira inferior com reforço central oferece espaço adicional para arrumação de utensílios e equipamentos, mantendo a área de trabalho organizada.
- **Design Funcional:** As arestas frontais arredondadas de 50 mm aumentam a segurança e facilitam a limpeza diária.

É difícil montar esta bancada central?

Não, esta bancada é fornecida desmontada com um sistema de estrutura que permite uma montagem fácil e rápida por aparafusamento, sem necessidade de ferramentas especializadas.

Qual a vantagem do aço inoxidável AISI-304?

O aço inoxidável AISI-304 18/10 é um material de alta qualidade, conhecido pela sua excelente resistência à corrosão, durabilidade e facilidade de limpeza, sendo o padrão ideal para equipamentos em cozinhas profissionais e áreas de preparação alimentar.

Esta bancada é suficientemente estável para trabalhos intensos?

Sim, a bancada possui ômega de reforço longitudinais na parte inferior e um chassi robusto que, juntamente com as 6 pernas ajustáveis, garante uma excelente estabilidade e solidez para qualquer tipo de trabalho em cozinha profissional.

?

Como se efetua a limpeza e manutenção desta bancada?

A limpeza deve ser feita com detergentes neutros e um pano macio, evitando produtos abrasivos que possam danificar o acabamento acetinado do aço inoxidável. A manutenção regular garante a longevidade e higiene do equipamento.

Posso adicionar acessórios a esta bancada?

Sim, existe a possibilidade de incorporar uma prateleira intermédia adicional. Como acessórios opcionais, estão também disponíveis gavetas e prateleiras de mesa com luz ou com luz e calor, para otimizar a funcionalidade da sua área de trabalho.