

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.



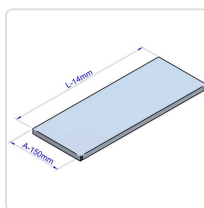
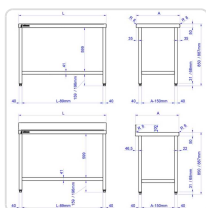
Acesso rapido
ao produto

Bancada Central Inox 600x600mm Desmontada para Preparação

Informacoes do Produto

SKU:	EX19012801	Modelo:	MCD-66
Marca:	EDENOX	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	EDENOX
Modelo	MCD-66
Largura Mesa	L600

Largura (mm)	600–1000 mm
Posição	Central
Tipo	Bancada

Descricao Resumida

Bancada central em aço inoxidável AISI-304 18/10, com 600x600x850mm. Fornecida desmontada para fácil montagem e transporte, ideal para preparação em cozinhas profissionais.

Descricao Completa

Esta bancada central em aço inoxidável AISI-304 18/10, com 600x600x850mm, oferece uma superfície de trabalho robusta e higiênica, ideal para qualquer área de preparação profissional. Fornecida desmontada, a sua estrutura garante estabilidade e fácil montagem por aparafusamento.

Bancada Central Desmontada MCD-66 — Características Técnicas

Material	Aço inoxidável AISI-304 18/10
Acabamento	Acetinado
Dimensões (L x P x A)	600 x 600 x 850 mm
Bancada	Arestas frontais e arredondadas de 50 mm
Reforços	Ómegas longitudinais na bancada, chassi para estabilidade
Pernas	Aço inoxidável, ajustáveis em altura
Prateleira Inferior	Com reforço central
Montagem	Fornecida desmontada — montagem fácil por aparafusamento

Aplicações Profissionais

Esta bancada é essencial para qualquer área de preparação em cozinhas profissionais, oferecendo uma superfície de trabalho robusta e higiênica. É ideal para:

- Restaurantes de cozinha tradicional ou moderna
- Snack-bares e hamburgarias com espaço limitado
- Pastelarias e padarias para preparação de massas e doces
- Cantinas escolares, empresariais e hospitalares
- Roulotes e food trucks que necessitem de uma superfície de apoio central
- Pizzarias e churrasqueiras para preparação de ingredientes

Bancada Central Inox — Principais Vantagens

- Construção integral em aço inoxidável AISI-304 para máxima higiene e durabilidade.
- Design desmontável que facilita o transporte, armazenamento e montagem rápida no local.
- Estrutura robusta com ómeças de reforço e chassi para estabilidade superior durante o uso intensivo.
- Pernas ajustáveis em altura para adaptação a diferentes pisos e necessidades ergonómicas.
- Prateleira inferior com reforço central para arrumação adicional e otimização do espaço.
- Arestas arredondadas de 50 mm para maior segurança e facilidade de limpeza.

Qual o material de construção desta bancada?

A bancada é construída em aço inoxidável AISI-304 18/10, garantindo elevada resistência à corrosão e facilidade de limpeza, essencial em ambientes profissionais.

Como é feita a montagem da bancada?

Esta bancada é fornecida desmontada e a sua montagem é simples e rápida, realizada por aparafusamento, resultando numa estrutura sólida e robusta.

As pernas da bancada são ajustáveis?

Sim, a bancada inclui pernas em aço inoxidável que são ajustáveis em altura, permitindo nivelar a superfície de trabalho em pisos irregulares e adaptar à ergonomia do utilizador.

Esta bancada é adequada para cozinhas com espaço limitado?

Com dimensões de 600x600mm, esta bancada central é compacta e eficiente, sendo uma excelente solução para cozinhas profissionais, snack-bares ou roulotes onde o espaço é um fator crítico.

Existe uma prateleira inferior para arrumação?

Sim, a bancada inclui uma prateleira inferior com reforço central, proporcionando espaço adicional para arrumação de utensílios, equipamentos ou ingredientes, mantendo a área de trabalho organizada.