

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



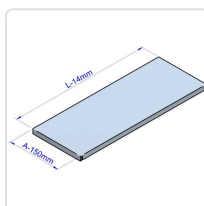
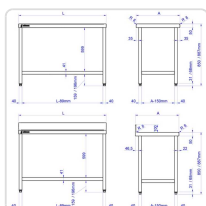
Hotelequip.pt

Bancada Central Inox 1500x600mm Desmontada para Preparação

Informacoes do Produto

SKU:	EX19012803	Modelo:	MCD-156
Marca:	EDENOX	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	EDENOX
Modelo	MCD-156
Largura Mesa	L600

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

Descrição Resumida

Bancada central de trabalho em aço inoxidável AISI-304, 1500x600x850 mm, ideal para preparação. Fornecida desmontada, garante montagem fácil e excelente estabilidade.

Descrição Completa

Esta bancada central de trabalho em aço inoxidável AISI-304, com 1500x600x850 mm, é ideal para áreas de preparação que exigem robustez e higiene. Fornecida desmontada para montagem fácil e rápida.

bancada central desmontada — Características Técnicas

Material	Aço inoxidável AISI-304 18/10
Acabamento	Acetinado
Dimensões (C x P x A)	1500 x 600 x 850 mm
Tipo de Bancada	Central
Arestas	Frontais e arredondadas de 50 mm
Prateleira Inferior	Sim, com reforço central
Pernas	Aço inoxidável, ajustáveis em altura
Montagem	Fornecida desmontada — montagem fácil por aparafusamento
Reforço	Órgãos longitudinais e chassi
Linha	600

Aplicações Profissionais

Esta bancada central é uma solução robusta e higiénica para diversas áreas de preparação em cozinhas profissionais. É particularmente adequada para snack-bares, cafés com cozinha, restaurantes de bairro, pastelarias, cantinas escolares e empresariais, bem como para roulotes e food trucks que necessitam de uma superfície de trabalho central durável e fácil de montar.

Bancada Central Inox — Principais Vantagens

- Construção em aço inoxidável AISI-304 que garante máxima higiene e durabilidade.
- Design central que permite acesso e trabalho eficiente de ambos os lados.
- Estrutura robusta com ómegas de reforço e chassi para excelente estabilidade.
- Montagem fácil e rápida por aparafusamento, otimizando o tempo de instalação.
- Pernas ajustáveis em altura para adaptação a diferentes necessidades e pisos.
- Prateleira inferior reforçada para armazenamento adicional e organização.

A montagem da bancada é complexa?

Não, esta bancada é fornecida desmontada com um sistema de estrutura que permite uma montagem fácil e rápida por aparafusamento, garantindo uma estrutura sólida após a instalação.

Qual o material e as vantagens para a higiene?

Construída em aço inoxidável AISI-304 18/10 com acabamento acetinado, oferece elevada resistência à corrosão e é fácil de limpar, essencial para manter os padrões de higiene em cozinhas profissionais.

Esta bancada é estável para trabalhos intensos?

Sim, o design inclui ómegas de reforço longitudinais e um chassi robusto, assegurando excelente estabilidade mesmo em ambientes de trabalho exigentes.

Posso adicionar acessórios a esta bancada?

Sim, existe a possibilidade de incorporar uma prateleira intermédia adicional e, como acessórios opcionais, estão disponíveis gavetas simples ou gavetas com luz e calor.

?

Para que tipo de estabelecimentos esta bancada é mais adequada?

É ideal para áreas de preparação em diversos estabelecimentos, como snack-bares, restaurantes de bairro, pastelarias, cantinas, roulotes e food trucks, onde a robustez e a higiene são prioritárias.