



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.



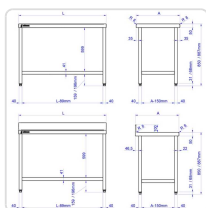
Acesso rapido
ao produto

Bancada Central Inox 700x600x850mm Desmontável para Preparação

Informacoes do Produto

SKU:	EX19066534	Modelo:	MCD-76
Marca:	EDENOX	EAN:	8434630021760

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	EDENOX
EAN	8434630021760
Modelo	MCD-76

Largura Mesa	L600
Largura (mm)	600–1000 mm
Posição	Central
Tipo	Bancada

Descricao Resumida

Bancada central em aço inoxidável AISI-304, 700x600x850mm, ideal para preparação em cozinhas profissionais. Fornecida desmontada para fácil montagem e transporte.

Descricao Completa

Esta bancada central em aço inoxidável AISI-304 18/10, com 700x600x850mm, é ideal para otimizar as áreas de preparação em cozinhas profissionais, oferecendo uma superfície robusta e higiênica.

bancada central inox — Características Técnicas

Material	Aço inoxidável AISI-304 18/10
Acabamento	Acetinado
Dimensões (LPA)	700 x 600 x 850 mm
Bancada	Arestas frontais e arredondadas de 50 mm
Reforço	Ómeças longitudinais e chassi para estabilidade
Estrutura	Desmontável, sólida e robusta após montagem
Pernas	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 cozinhas profissionais, incluindo restaurantes de bairro, tascas, snack-bares, pastelarias com confeitaria, cantinas escolares e empresariais, churrasqueiras, marisqueiras e hotéis. A sua profundidade de 600mm torna-a ideal para espaços onde a otimização do layout é crucial, permitindo um fluxo de trabalho eficiente na área de preparação.

Bancada de Preparação — Principais Vantagens

- Construção em aço inoxidável AISI-304 para máxima higiene, durabilidade e resistência à corrosão.
- Estrutura robusta com ómeças de reforço e chassi que garantem excelente estabilidade durante o uso intensivo.
- Design desmontável que facilita o transporte, armazenamento e a montagem rápida no local.
- Pernas ajustáveis em altura para adaptação a diferentes necessidades ergonómicas e desníveis do pavimento.
- Prateleira inferior reforçada para armazenamento adicional de utensílios ou ingredientes, mantendo a área de trabalho organizada.

Qual a vantagem de uma bancada desmontável?

Uma bancada desmontável oferece vantagens significativas em termos de logística, permitindo um transporte mais fácil e económico, bem como um armazenamento mais compacto. A montagem é simples e rápida, sem comprometer a robustez da estrutura.

O aço inoxidável AISI-304 é adequado para cozinhas profissionais?

Sim, o aço inoxidável AISI-304 18/10 é o padrão da indústria para cozinhas profissionais. É altamente resistente à corrosão, fácil de limpar e manter, e cumpre as rigorosas normas de higiene e segurança alimentar.

Posso ajustar a altura da bancada?

Sim, esta bancada inclui pernas em aço inoxidável que são ajustáveis em altura. Esta funcionalidade permite adaptar a superfície de trabalho às necessidades ergonómicas do utilizador e compensar eventuais desníveis no pavimento da cozinha.

Esta bancada é adequada para uso central na cozinha?

Sim, sendo uma bancada central, foi concebida para ser posicionada no meio da cozinha, permitindo o acesso de vários lados. É ideal para otimizar o fluxo de trabalho e a colaboração

em áreas de preparação movimentadas.

A montagem é complicada?

Não, o sistema de estrutura montável foi desenhado para uma montagem fácil e rápida por aparafusamento. As peças encaixam-se de forma intuitiva, resultando numa estrutura sólida e robusta após a conclusão.