



Ficha Tecnica

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

Hotelequip.pt

Rua Empresarial N° 8A, Zona Industrial Ponte Seca
2510-752 Gaeiras, Portugal

Ficha tecnica gerada em: 22/07/2026

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



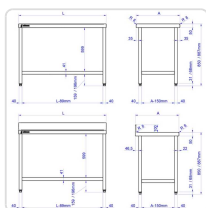
Acesso rapido
ao produto

Bancada Central Inox 900x600mm Desmontável para Cozinha

Informacoes do Produto

SKU:	EX19066535	Modelo:	MCD-96
Marca:	EDENOX	EAN:	8434630021777

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	EDENOX
EAN	8434630021777
Modelo	MCD-96

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

Descricao Resumida

Bancada central em aço inoxidável AISI-304, 900x600x850mm, fornecida desmontada para fácil transporte e montagem. Ideal para áreas de preparação profissional.

Descricao Completa

Esta bancada central em aço inoxidável AISI-304, com dimensões de 900x600x850mm, é projetada para otimizar o espaço de trabalho em cozinhas profissionais, oferecendo uma superfície robusta e higiênica para diversas tarefas de preparação.

bancada central inox — Características Técnicas

Material	Aço inoxidável AISI-304 18/10
Acabamento	Acetinado
Dimensões (L x P x A)	900 x 600 x 850 mm
Bancada	Arestas frontais e arredondadas de 50 mm
Reforço da Bancada	Ómegas longitudinais e chassi
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 qualquer cozinha profissional que necessite de uma superfície de trabalho robusta e higiénica. É ideal para:

- Restaurantes de cozinha tradicional portuguesa e de autor, para preparação de ingredientes e empratamento.
- Cantinas escolares, empresariais e hospitalares, como área de apoio na confeção de grandes volumes.
- Pizzarias e hamburgarias, para montagem de pratos e organização de utensílios.
- Snack-bares e pastelarias com confeção, para tarefas de pastelaria ou preparação rápida.
- Catering e eventos, onde a facilidade de montagem e robustez são cruciais.

Bancada Central — Principais Vantagens

- **Durabilidade Superior:** Construída em aço inoxidável AISI-304 18/10, garante resistência à corrosão e longa vida útil em ambientes de cozinha exigentes.
- **Higiene Otimizada:** O acabamento acetinado e as arestas arredondadas facilitam a limpeza e manutenção, cumprindo as normas de higiene alimentar.
- **Estabilidade Reforçada:** Equipada com ómegas de reforço longitudinais e um chassi robusto, oferece uma superfície de trabalho extremamente estável e segura.
- **Montagem Simplificada:** Fornecida desmontada, o seu sistema de estrutura permite uma montagem rápida e descomplicada por aparafusamento, otimizando tempo e custos.
- **Versatilidade de Utilização:** A prateleira inferior com reforço central oferece espaço adicional para arrumação, mantendo os utensílios e ingredientes acessíveis.

Qual a profundidade desta bancada?

Esta bancada central possui uma profundidade de 600 mm, enquadrando-se na linha de equipamento de bancada para otimização de espaço.

A bancada é fornecida montada ou desmontada?

A bancada é fornecida desmontada, o que facilita o transporte e armazenamento. A montagem é simples e rápida, realizada por aparafusamento.

Posso ajustar a altura da bancada?

Sim, as pernas desta bancada são em aço inoxidável e possuem ajuste de altura, permitindo adaptá-la às necessidades ergonómicas da sua equipa.

?

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

?

Sim, o aço inoxidável AISI-304 18/10 é um material de alta qualidade, amplamente utilizado em cozinhas profissionais pela sua excelente resistência à corrosão, durabilidade e facilidade de limpeza.

É possível adicionar prateleiras intermédias?

A descrição indica a possibilidade de incorporar uma prateleira intermédia adicional como opção, aumentando a capacidade de arrumação.