

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



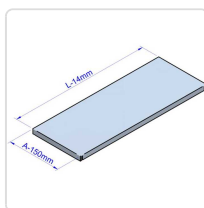
Hotelequip.pt

Bancada Central Inox 1000x700mm Linha 700 Desmontada

Informacoes do Produto

SKU:	EX19005208	Modelo:	MCD-107
Marca:	EDENOX	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	EDENOX
Modelo	MCD-107
Largura Mesa	L700

Largura (mm)	1000–1500 mm
Posição	Central
Tipo	Bancada

Descricao Resumida

Bancada central em aço inoxidável AISI-304, 1000x700x850mm, com prateleira inferior reforçada. Fornecida desmontada para montagem fácil e rápida.

Descricao Completa

Esta bancada central em aço inoxidável AISI-304, com 1000x700x850mm, é uma solução robusta para áreas de preparação em cozinhas profissionais. A sua construção garante durabilidade e higiene, sendo ideal para uso intensivo.

bancada central desmontada — Características Técnicas

Material	Aço inoxidável AISI-304 18/10
Acabamento	Acetinado
Dimensões (CxPxA)	1000 x 700 x 850 mm
Profundidade	700 mm (Linha 700)
Tampo	Arestas frontais arredondadas (50 mm)
Reforços	Ómeegas longitudinais e chassis
Pernas	Aço inoxidável, ajustáveis em altura
Prateleira Inferior	Com reforço central
Montagem	Fornecida desmontada — montagem fácil por aparafusamento

Aplicações Profissionais

Esta bancada central é ideal para uma vasta gama de estabelecimentos, incluindo restaurantes de cozinha tradicional portuguesa, hamburgarias, snack-bares, pastelarias com confeitaria, cantinas escolares e empresariais, e cozinhas de hotéis. É perfeita para áreas de preparação de alimentos, apoio à confeitaria, ou como zona de empratamento e organização em qualquer cozinha profissional.

Bancada Central Inox — Principais Vantagens

- **Durabilidade e Higiene:** Construída em aço inoxidável AISI-304 18/10, garante resistência à corrosão e facilidade de limpeza, essencial para os padrões de higiene exigidos.
- **Estabilidade Superior:** Equipada com ómeças de reforço longitudinais e um chassi robusto, oferece uma superfície de trabalho estável e segura.
- **Flexibilidade de Utilização:** As pernas ajustáveis em altura permitem adaptar a bancada às necessidades ergonómicas da sua equipa e ao nivelamento do piso.
- **Otimização de Espaço:** Fornecida desmontada, facilita o transporte e o armazenamento, otimizando custos e espaço antes da instalação.
- **Montagem Simples e Rápida:** O sistema de estrutura montável permite uma montagem fácil e eficiente por aparafusamento, sem necessidade de ferramentas complexas.

Qual o material de construção desta bancada?

É construída em aço inoxidável AISI-304 18/10, conhecido pela sua resistência à corrosão, durabilidade e facilidade de limpeza, características essenciais em ambientes profissionais de cozinha.

A bancada é fornecida montada ou desmontada?

É fornecida desmontada, mas o seu sistema de estrutura permite uma montagem fácil e rápida por aparafusamento, otimizando o transporte e o armazenamento antes da instalação.

Quais as dimensões exatas desta bancada?

As dimensões são 1000 mm de comprimento, 700 mm de profundidade e 850 mm de altura, enquadrando-se perfeitamente na Linha 700 de equipamento para cozinhas profissionais.

Posso ajustar a altura da bancada?

Sim, as pernas são em aço inoxidável e ajustáveis em altura, permitindo adaptar a bancada às necessidades ergonómicas da sua equipa e ao nivelamento do piso da sua cozinha.



Esta bancada inclui alguma prateleira?

Sim, inclui uma prateleira inferior com reforço central, ideal para arrumação de utensílios, equipamentos ou ingredientes, contribuindo para a organização e eficiência da área de trabalho.