



Ficha Tecnica

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

Hotelequip.pt

Rua Empresarial Nº 8A, Zona Industrial Ponte Seca
2510-752 Gaeiras, Portugal



Acesso rapido
ao produto

Ficha tecnica gerada em: 22/07/2026

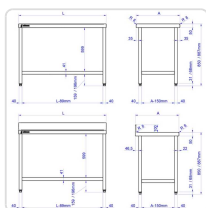
O produto final e as caracteristicas podem diferir ligeiramente do mostrado
na imagem.

Bancada Central Inox 2300x700x850 mm Linha 700 para Preparação

Informacoes do Produto

SKU:	EX19066647	Modelo:	MCD-237
Marca:	EDENOX	EAN:	8434630022101

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	EDENOX
EAN	8434630022101
Modelo	MCD-237

Largura Mesa	L700
Largura (mm)	mais de 1500 mm
Posição	Central
Tipo	Bancada

Descricao Resumida

Bancada central em aço inoxidável AISI-304 de 2300x700x850 mm, ideal para preparação em cozinhas profissionais. Fornecida desmontada para fácil montagem e transporte.

Descricao Completa

Esta bancada central de 2300x700x850 mm, construída em aço inoxidável AISI-304, é ideal para áreas de preparação em cozinhas profissionais, oferecendo uma superfície robusta e higiênica para o trabalho diário.

bancada central inox — Características Técnicas

Material	Aço inoxidável AISI-304 18/10
Acabamento	Acetinado
Dimensões (CxPxA)	2300 x 700 x 850 mm
Profundidade	700 mm (Linha 700)
Reforços	Ómegas longitudinais, chassi para estabilidade
Arestas	Frontais e arredondadas de 50 mm
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 robusta para diversas cozinhas profissionais, incluindo restaurantes de cozinha tradicional portuguesa, hamburgarias, snack-bares, pastelarias com confeitaria, cantinas escolares e empresariais, churrasqueiras, marisqueiras, e áreas de preparação em hotéis e serviços de catering. A sua profundidade de 700 mm otimiza o espaço em cozinhas de dimensão variada.

Bancada Central Inox — Principais Vantagens

- **Higiene e Durabilidade:** Construção integral em aço inoxidável AISI-304 18/10, garantindo máxima higiene, resistência à corrosão e longa vida útil.
- **Estabilidade Superior:** Equipada com ômega de reforço longitudinais e um chassi robusto, proporciona uma superfície de trabalho extremamente estável e segura.
- **Otimização de Espaço:** Fornecida desmontada, facilita o transporte e armazenamento, e a sua montagem rápida permite uma instalação eficiente.
- **Flexibilidade de Uso:** Inclui pernas ajustáveis em altura e uma prateleira inferior reforçada, adaptando-se às necessidades específicas de cada cozinha e permitindo arrumação adicional.
- **Design Funcional:** Arestas frontais arredondadas de 50 mm para maior segurança e ergonomia no ambiente de trabalho.