

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



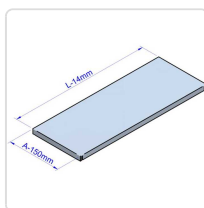
Hotelequip.pt

Bancada Central Inox 1900x700mm — Linha 700 Desmontada

Informacoes do Produto

SKU:	EX19066644	Modelo:	MCD-197
Marca:	EDENOX	EAN:	8434630022071

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	EDENOX
EAN	8434630022071
Modelo	MCD-197

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

Descricao Resumida

Bancada central de preparação em aço inoxidável AISI-304, 1900x700x850mm. Estrutura robusta com ómegas de reforço e pernas ajustáveis, ideal para cozinhas profissionais.

Descricao Completa

Esta bancada central de 1900x700mm, construída em aço inoxidável AISI-304, oferece uma superfície de trabalho robusta e higiénica para qualquer cozinha profissional. O seu design com ómegas de reforço e chassi garante estabilidade superior durante as operações diárias.

bancada central inox — Características Técnicas

Material	Aço inoxidável AISI-304 18/10
Acabamento	Acetinado
Dimensões (CxPxA)	1900 x 700 x 850 mm
Reforço da Bancada	Ómegas longitudinais
Estrutura	Chassi robusto para estabilidade
Bancada	Arestas frontais arredondadas de 50 mm
Pernas	Aço inoxidável, ajustáveis em altura
Prateleira Inferior	Com reforço central

Montagem

Fornecida desmontada — montagem fácil por aparafusamento

Aplicações Profissionais

Ideal para cozinhas de restaurantes de bairro, tascas e snack-bares que necessitam de uma área central de preparação. Essencial em cantinas escolares, empresariais e hospitalares para manuseamento e preparação de grandes volumes. Perfeita para hotéis e empresas de catering que exigem robustez e higiene na produção de alimentos. Adequada para churrasqueiras e marisqueiras, oferecendo uma superfície resistente para preparação intensiva.

Bancada Central Inox — Principais Vantagens

- **Durabilidade Superior:** Construção integral em aço inoxidável AISI-304 para resistência à corrosão e longevidade em ambientes exigentes.
- **Estabilidade Reforçada:** Ômega de reforço longitudinais e chassi robusto asseguram uma superfície de trabalho firme e segura.
- **Higiene Otimizada:** Superfície lisa e arestas arredondadas facilitam a limpeza e manutenção, cumprindo as normas de segurança alimentar.
- **Montagem Simplificada:** Design desmontado permite transporte e armazenamento eficientes, com montagem rápida e fácil no local.
- **Versatilidade de Utilização:** Prateleira inferior reforçada para arrumação adicional e pernas ajustáveis para adaptação a diferentes alturas de trabalho.

Qual o material de construção desta bancada?

A bancada é construída em aço inoxidável AISI-304 18/10, com um acabamento acetinado, garantindo durabilidade e higiene.

As pernas da bancada são ajustáveis em altura?

Sim, esta bancada inclui pernas de aço inoxidável que são ajustáveis em altura, permitindo adaptar a superfície de trabalho às suas necessidades.

Esta 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.

?

É possível adicionar uma prateleira intermédia?

Sim, existe a possibilidade de incorporar uma prateleira intermédia adicional como acessório opcional, aumentando a capacidade de arrumação.

Qual a profundidade desta bancada?

Esta bancada tem uma profundidade de 700 mm, o que a classifica como equipamento da Linha 700, ideal para cozinhas profissionais com espaço otimizado.