

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



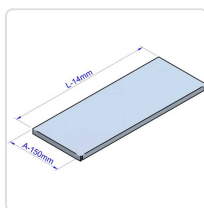
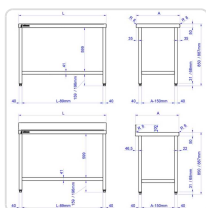
Hotelequip.pt

Bancada Central Inox 2100x700mm para Cozinha Profissional

Informacoes do Produto

SKU:	EX19066645	Modelo:	MCD-217
Marca:	EDENOX	EAN:	8434630022088

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	EDENOX
EAN	8434630022088
Modelo	MCD-217

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

Descricao Resumida

Bancada central de trabalho em aço inoxidável AISI-304, com 2100x700x850mm. Ideal para preparação em cozinhas profissionais, fornecida desmontada para fácil montagem.

Descricao Completa

Esta bancada central de trabalho em aço inoxidável AISI-304, com dimensões de 2100x700x850mm, oferece uma superfície robusta e estável, essencial para a preparação de alimentos em qualquer cozinha profissional.

bancada central desmontada — Características Técnicas

Material	Aço inoxidável AISI-304 18/10, acabamento acetinado
Dimensões (CxPxA)	2100 x 700 x 850 mm
Reforços	Ómegas longitudinais e chassi para estabilidade
Bancada	Arestas frontais arredondadas de 50 mm
Estrutura	Sólida e robusta, fornecida desmontada
Pernas	Aço inoxidável, ajustáveis em altura
Prateleira Inferior	Com reforço central
Montagem	Fácil e rápida por aparafusamento
Acessórios Opcionais	Possibilidade de gavetas e prateleira intermédia

Aplicações Profissionais

Esta bancada central é ideal para uma vasta gama de estabelecimentos, incluindo restaurantes de cozinha tradicional, hamburgarias, snack-bares, pastelarias com confeitaria, cantinas (escolares, empresariais e hospitalares), hotéis, e serviços de catering. A sua robustez e dimensões tornam-na perfeita para áreas de preparação intensiva de alimentos.

Bancada Central Inox — Principais Vantagens

A bancada central em aço inoxidável oferece durabilidade excepcional e resistência à corrosão, garantindo uma longa vida útil em ambientes de cozinha exigentes. A sua estrutura sólida e o chassi de reforço proporcionam uma estabilidade superior durante o trabalho. A facilidade de montagem por aparafusamento e a possibilidade de ajuste em altura das pernas aumentam a versatilidade. Além disso, a prateleira inferior com reforço central maximiza o espaço de arrumação, contribuindo para uma organização eficiente da área de preparação.

Qual o material de construção desta bancada?

A bancada é construída em aço inoxidável AISI-304 18/10, com acabamento acetinado, garantindo elevada resistência e higiene para uso profissional.

A bancada é fornecida montada ou desmontada?

É fornecida desmontada, mas o seu sistema de estrutura permite uma montagem fácil e rápida por aparafusamento, resultando numa estrutura sólida e robusta.

Quais as dimensões exatas desta bancada central?

As dimensões da bancada são 2100 mm de comprimento, 700 mm de profundidade e 850 mm de altura, adequadas para a Linha 700 de equipamento.

É possível adicionar acessórios à bancada?

Sim, existe a possibilidade de incorporar acessórios opcionais como gavetas adicionais ou uma prateleira intermédia, para otimizar ainda mais o espaço de trabalho.

Para que tipo de estabelecimentos esta bancada é mais adequada?

Esta bancada é ideal para cozinhas profissionais de restaurantes, pastelarias, cantinas, hotéis, food trucks e qualquer estabelecimento que necessite de uma superfície de trabalho central robusta e higiénica para preparação de alimentos.