



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

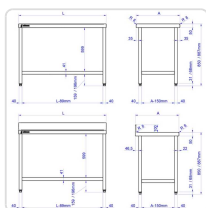
O produto final e as caracteristicas podem diferir ligeiramente do mostrado
na imagem.

Bancada Central Inox 2200x700mm Linha 700 para Preparação

Informacoes do Produto

SKU:	EX19066646	Modelo:	MCD-227
Marca:	EDENOX	EAN:	8434630022095

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	EDENOX
EAN	8434630022095
Modelo	MCD-227

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

Descricao Resumida

Bancada central de 2200x700x850mm em aço inoxidável AISI-304, ideal para preparação em cozinhas profissionais. Fornecida desmontada, com montagem fácil e prateleira inferior reforçada.

Descricao Completa

Esta bancada central de 2200x700mm, construída em aço inoxidável AISI-304, é ideal para otimizar a área de preparação em cozinhas profissionais. A sua robustez e design funcional garantem durabilidade e higiene.

bancada central desmontada inox — Características Técnicas

Material	Aço inoxidável AISI-304 18/10
Acabamento	Acetinado
Dimensões (L x P x A)	2200 x 700 x 850 mm
Profundidade	700 mm (Linha 700)
Bancada	Arestas frontais e arredondadas de 50 mm
Reforço	Ómeas longitudinais e chassi para estabilidade
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 a área de preparação em diversas cozinhas profissionais. É ideal para restaurantes de cozinha tradicional portuguesa, marisqueiras, pizzarias, churrasqueiras, e também para cantinas escolares ou empresariais que necessitem de uma superfície de trabalho ampla e higiénica. A sua dimensão permite a utilização em hotéis, catering e eventos, bem como em cozinhas de maior dimensão que exijam espaço central para manuseamento de alimentos.

Bancada Central Inox — Principais Vantagens

- **Durabilidade Superior:** Construção integral em aço inoxidável AISI-304 18/10 garante resistência à corrosão e longa vida útil, mesmo em ambientes de uso intensivo.
- **Estabilidade Reforçada:** Equipada com ómeas longitudinais e um chassi robusto, oferece uma superfície de trabalho extremamente estável e segura para todas as tarefas de preparação.
- **Higiene Otimizada:** O acabamento acetinado e as arestas arredondadas facilitam a limpeza e manutenção, cumprindo os mais altos padrões de higiene alimentar.
- **Montagem Simplificada:** Fornecida desmontada, o seu sistema de aparafusamento permite uma montagem rápida e descomplicada, resultando numa estrutura sólida.
- **Versatilidade de Utilização:** A prateleira inferior com reforço central oferece espaço adicional para arrumação, otimizando a organização da sua cozinha.

Qual o material de construção desta bancada?

Esta bancada é construída integralmente em aço inoxidável AISI-304 18/10, garantindo elevada resistência à corrosão e durabilidade em ambientes de cozinha profissional.

A bancada é fornecida montada ou desmontada?

A bancada 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 desta bancada central são 2200 mm de comprimento, 700 mm de profundidade e 850 mm de altura, enquadrando-se na Linha 700 de equipamento.

Esta bancada possui prateleira inferior?

Sim, esta bancada inclui uma prateleira inferior com reforço central, oferecendo espaço adicional para arrumação de utensílios ou ingredientes na sua cozinha.

As pernas da bancada são ajustáveis em altura?

Sim, as pernas desta bancada são fabricadas em aço inoxidável e possuem ajuste de altura, permitindo adaptar a superfície de trabalho às necessidades ergonómicas do utilizador.