

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.



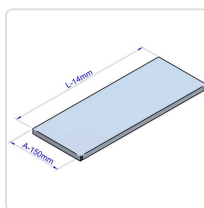
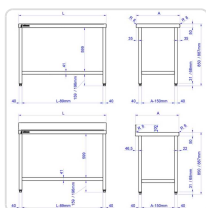
Acesso rapido
ao produto

Bancada Central Inox 2400x700mm para Preparação Profissional

Informacoes do Produto

SKU:	EX19006241	Modelo:	MCD-247
Marca:	EDENOX	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	EDENOX
Modelo	MCD-247
Largura Mesa	L700

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

Descrição Resumida

Bancada central de trabalho em aço inoxidável AISI-304, com 2400x700x850 mm, ideal para preparação em cozinhas profissionais. Fornecida desmontada, de montagem fácil.

Descrição Completa

Esta bancada central de trabalho em aço inoxidável AISI-304, com 2400x700x850 mm, é uma solução robusta e higiénica para otimizar a área de preparação em cozinhas profissionais.

bancada central inox — Características Técnicas

Material	Aço inoxidável AISI-304 18/10
Acabamento	Acetinado
Dimensões (C x P x A)	2400 x 700 x 850 mm
Profundidade	700 mm (Linha 700)
Tampo	Arestas frontais arredondadas de 50 mm
Reforço do Tampo	Ómeegas longitudinais
Estrutura	Chassi sólido e robusto
Pernas	Aço inoxidável, ajustáveis em altura
Prateleira Inferior	Com reforço central
Número de Pernas	6 (para comprimento de 2400 mm)

Montagem

Fornecida desmontada — montagem fácil por aparafusamento

Aplicações Profissionais

Ideal para cozinhas de grande volume, esta bancada central é indispensável em restaurantes de cozinha tradicional portuguesa, marisqueiras, churrasqueiras e cantinas de hotéis ou hospitais. A sua dimensão generosa e robustez tornam-na perfeita para a preparação intensiva de alimentos, desde o corte de legumes à montagem de pratos, servindo como ponto central na linha de produção de qualquer cozinha profissional.

Bancada Central — Principais Vantagens

- **Durabilidade Superior:** Construção integral em aço inoxidável AISI-304 18/10 garante resistência à corrosão e longa vida útil em ambientes exigentes.
- **Higiene Otimizada:** O acabamento acetinado e as arestas arredondadas facilitam a limpeza e manutenção, cumprindo as normas de segurança alimentar.
- **Estabilidade Reforçada:** Ômega's longitudinais e um chassi robusto asseguram uma superfície de trabalho estável, mesmo sob uso intensivo.
- **Montagem Prática:** Fornecida desmontada, permite uma montagem rápida e descomplicada, otimizando o transporte e o armazenamento.
- **Versatilidade:** Pernas ajustáveis em altura e a possibilidade de adicionar acessórios opcionais adaptam a bancada a diversas necessidades operacionais.

Qual o material de construção desta bancada?

Esta bancada é construída em aço inoxidável AISI-304 18/10, um material de alta qualidade conhecido pela sua resistência à corrosão e facilidade de limpeza, essencial para ambientes de cozinha profissional.

A 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, resultando numa estrutura sólida e robusta.

Quais as dimensões exatas desta bancada central?

As dimensões da bancada são 2400 mm de comprimento, 700 mm de profundidade e 850 mm de altura, oferecendo uma ampla superfície de trabalho para diversas tarefas.

Esta bancada inclui prateleiras?

Sim, a bancada inclui uma prateleira inferior com reforço central, ideal para arrumação de utensílios ou ingredientes. Existe a possibilidade de incorporar uma prateleira intermédia adicional como opção.

Quantas pernas tem esta bancada e são ajustáveis?

Para o comprimento de 2400 mm, esta bancada incorpora 6 pernas. Todas as pernas são em aço inoxidável e ajustáveis em altura, permitindo adaptar a bancada a diferentes níveis de trabalho e compensar irregularidades no pavimento.