

Ficha Tecnica

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

Hotelequip.pt

Rua Empresarial N° 8A, Zona Industrial Ponte Seca
2510-752 Gaeiras, Portugal

Ficha tecnica gerada em: 22/07/2026

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



Acesso rapido
ao produto



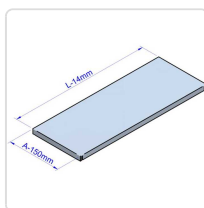
Hotelequip.pt

Bancada de Trabalho Central Inox 800x700mm Linha 700

Informacoes do Produto

SKU:	EX19012805	Modelo:	MCD-87
Marca:	EDENOX	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	EDENOX
Modelo	MCD-87
Largura Mesa	L700

Largura (mm)	600–1000 mm
Posição	Central
Tipo	Bancada

Descricao Resumida

Bancada de trabalho central em aço inoxidável AISI-304 com 800x700x850 mm. Fornecida desmontada para fácil montagem e ideal para áreas de preparação profissionais.

Descricao Completa

Esta bancada de trabalho central em aço inoxidável AISI-304, com dimensões de 800x700x850 mm, é uma solução robusta para otimizar a área de preparação em qualquer cozinha profissional.

bancada central desmontada — Características Técnicas

Material	Aço inoxidável AISI-304 18/10
Acabamento	Acetinado
Dimensões (CxPxA)	800 x 700 x 850 mm
Profundidade	Linha 700
Reforços	Ómegas longitudinais e chassi
Arestas	Frontais arredondadas de 50 mm
Estrutura	Fornecida desmontada
Pernas	Aço inoxidável, ajustáveis em altura
Prateleira	Inferior com reforço central (opcional intermédia)

Aplicações Profissionais

Esta bancada é essencial para a área de preparação em cozinhas de restaurantes de bairro, cantinas escolares e empresariais, pastelarias com confeitaria, hamburgarias, snack-bars e food trucks, onde a eficiência, higiene e durabilidade são cruciais para o fluxo de trabalho diário.

Bancada de Trabalho Central — Principais Vantagens

- **Durabilidade e Higiene:** Construída em aço inoxidável AISI-304 18/10, garante resistência à corrosão e facilidade de limpeza, cumprindo os mais altos padrões de higiene.
- **Estabilidade Superior:** Equipada com ômeças de reforço longitudinais e um chassi robusto, oferece uma superfície de trabalho estável e segura para todas as tarefas.
- **Otimização do Espaço:** O design central permite acesso de vários lados, e a prateleira inferior com reforço central maximiza o armazenamento de utensílios e ingredientes.
- **Montagem Simplificada:** Fornecida desmontada, a sua estrutura permite uma montagem fácil e rápida por aparafusamento, otimizando o transporte e armazenamento.
- **Versatilidade de Utilização:** As pernas ajustáveis em altura adaptam-se a diferentes necessidades e a possibilidade de adicionar uma prateleira intermédia aumenta a sua funcionalidade.

Qual o material de construção desta bancada?

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

Como é feita a montagem da bancada?

A bancada é fornecida desmontada, com um sistema de estrutura que permite uma montagem fácil e rápida por aparafusamento, garantindo uma estrutura sólida e robusta após a instalação.

Quais as dimensões exatas desta bancada?

As dimensões desta bancada são 800 mm de comprimento, 700 mm de profundidade e 850 mm de altura, enquadrando-se na Linha 700 de equipamento profissional.

É possível adicionar acessórios a esta bancada?

Sim, existe a possibilidade de incorporar uma prateleira intermédia adicional como opção. Também estão disponíveis acessórios opcionais como gavetas e prateleiras de mesa com luz ou com luz e calor.

Para que tipo de cozinhas é mais adequada esta bancada?

Esta bancada é ideal para qualquer cozinha profissional, incluindo restaurantes, cantinas, pastelarias, hamburgarias e food trucks, que necessitem de uma superfície de trabalho central durável e higiênica para preparação de alimentos.