



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.



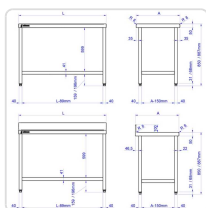
Acesso rapido
ao produto

Bancada Central Inox 800x800 mm para Preparação

Informacoes do Produto

SKU:	EX19076602	Modelo:	MCD-88
Marca:	EDENOX	EAN:	8434630041409

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	EDENOX
EAN	8434630041409
Modelo	MCD-88

Largura Mesa	L800
Largura (mm)	600–1000 mm
Posição	Central
Tipo	Bancada

Descricao Resumida

Bancada central em aço inoxidável AISI-304, 800x800 mm, ideal para preparação em cozinhas profissionais. Fornecida desmontada para montagem fácil e rápida, com pernas ajustáveis.

Descricao Completa

Esta bancada central em aço inoxidável AISI-304, com 800x800 mm, oferece uma superfície de trabalho robusta e estável para as exigências das cozinhas profissionais. Fornecida desmontada, a sua montagem é simples e rápida, garantindo uma estrutura sólida após a instalação.

bancada central inox — Características Técnicas

Material	Aço inoxidável AISI-304 18/10
Acabamento	Acetinado
Dimensões (L x P x A)	800 x 800 x 850 mm
Reforços	Órgãos longitudinais na parte inferior da bancada
Chassi	Sim, para excelente estabilidade
Arestas	Frontais e arredondadas de 50 mm
Montagem	Fornecida desmontada — montagem fácil por aparafusamento
Pernas	Aço inoxidável, ajustáveis em altura

Prateleira Inferior	Com reforço central
Prateleira Intermédia	Opcional
Acessórios Opcionais	Gavetas, prateleiras de mesa com luz ou luz e calor

Aplicações Profissionais

Ideal para restaurantes de cozinha tradicional, hamburgarias, pastelarias com confeitaria, cantinas empresariais, e cozinhas de hotéis que necessitam de uma área de preparação central robusta e higiénica. Adequada para o manuseamento de alimentos, corte, e montagem de pratos em ambientes de produção intensiva.

Bancada Central Inox — Principais Vantagens

- **Higiene e Durabilidade:** Aço inoxidável AISI-304 para fácil limpeza e resistência à corrosão, essencial em qualquer área de preparação.
- **Estabilidade Reforçada:** Chassi e ómeças longitudinais garantem uma superfície de trabalho firme e segura, mesmo sob uso intenso.
- **Otimização de Espaço:** Fornecida desmontada para facilitar transporte e armazenamento, com um sistema de montagem simples e rápido.
- **Versatilidade:** Pernas ajustáveis em altura e a possibilidade de adicionar acessórios como prateleiras e gavetas, adaptando-se às suas necessidades.
- **Segurança Operacional:** Arestas frontais arredondadas de 50 mm minimizam riscos de acidentes no dia a dia da cozinha.

Qual o material de construção desta bancada?

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

A bancada é fornecida montada ou desmontada?

Esta bancada é fornecida desmontada, o que facilita o transporte e armazenamento. O seu sistema de estrutura permite uma montagem fácil e rápida por aparafusamento.

Quais as dimensões desta bancada central?

As dimensões desta bancada central são 800 mm de comprimento, 800 mm de profundidade e 850 mm de altura, ideal para otimizar o espaço de trabalho.

É possível adicionar acessórios a esta bancada?

Sim, é possível incorporar acessórios opcionais como uma prateleira intermédia adicional, gavetas ou prateleiras de mesa com luz ou com luz e calor, para aumentar a funcionalidade.

Esta bancada é adequada para ambientes de cozinha profissional?

Absolutamente. Projetada para cozinhas profissionais, oferece uma superfície de trabalho robusta, estável e higiénica, essencial para a preparação de alimentos em restaurantes, cantinas e hotelaria.