



Hotelequip.pt

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

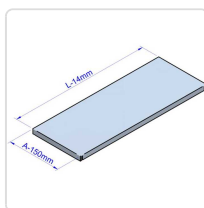
O produto final e as caracteristicas podem diferir ligeiramente do mostrado
na imagem.

Bancada Central de Trabalho Inox 1800x800mm Desmontável

Informacoes do Produto

SKU:	EX19076607	Modelo:	MCD-188
Marca:	EDENOX	EAN:	8434630041454

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	EDENOX
EAN	8434630041454
Modelo	MCD-188

Largura Mesa	L800
Largura (mm)	mais de 1500 mm
Posição	Central
Tipo	Bancada

Descricao Resumida

Bancada central de trabalho em aço inoxidável AISI-304, 1800x800x850mm, ideal para preparação em cozinhas profissionais. Fornecida desmontada para montagem fácil e rápida.

Descricao Completa

Esta bancada central de trabalho, construída em aço inoxidável AISI-304 18/10, com dimensões de 1800x800x850mm, é uma solução robusta e higiénica para as áreas de preparação mais exigentes.

bancada central inox — Características Técnicas

Material	Aço inoxidável AISI-304 18/10
Dimensões (CxPxA)	1800 x 800 x 850 mm
Tipo de Montagem	Fornecida desmontada — montagem fácil por aparafusamento
Reforços	Ómegas longitudinais e chassi para estabilidade
Arestas	Frontais arredondadas de 50 mm
Pernas	Aço inoxidável, ajustáveis em altura
Prateleira Inferior	Com reforço central

Aplicações Profissionais

Esta bancada central é indispensável em qualquer cozinha profissional que necessite de uma superfície de trabalho ampla e resistente. É ideal para restaurantes de cozinha tradicional,

marisqueiras, churrasqueiras, cantinas escolares e empresariais, pastelarias com confeitaria e hotéis. A sua robustez e facilidade de limpeza tornam-na perfeita para a preparação de alimentos, empratamento ou como apoio em linhas de produção.

Bancada Central de Trabalho — Principais Vantagens

- **Higiene e Durabilidade:** Construção integral em aço inoxidável AISI-304 18/10 garante máxima higiene, resistência à corrosão e longa vida útil.
- **Estabilidade Superior:** Equipada com ômega de reforço longitudinais e um chassi robusto, oferece uma superfície de trabalho extremamente estável e segura.
- **Montagem Simplificada:** Fornecida desmontada, o seu sistema de estrutura permite uma montagem rápida e sem complicações, otimizando o tempo de instalação.
- **Adaptabilidade:** As pernas ajustáveis em altura permitem nivelar a bancada em qualquer piso, adaptando-se às necessidades ergonómicas do utilizador.
- **Otimização de Espaço:** A prateleira inferior com reforço central oferece espaço adicional para arrumação de utensílios ou equipamentos, mantendo a área de trabalho organizada.

Perguntas Frequentes

Qual a profundidade desta bancada central?

Esta bancada central tem uma profundidade de 800 mm, enquadrando-se na linha de equipamento de 800mm, ideal para cozinhas profissionais com espaço adequado para uma área de preparação central.

É fácil montar esta bancada?

Sim, 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.

O material é resistente à corrosão?

Sim, a bancada é construída em aço inoxidável AISI-304 18/10, um material conhecido pela sua excelente resistência à corrosão e durabilidade, ideal para ambientes de cozinha profissional.

Posso ajustar a altura da bancada?

Sim, esta bancada inclui pernas em aço inoxidável ajustáveis em altura, permitindo que a adapte às suas necessidades ergonómicas e para compensar irregularidades no piso.

A bancada tem espaço para arrumação?

Sim, a bancada inclui uma prateleira inferior com reforço central, que oferece um espaço conveniente para armazenar utensílios, panelas ou outros equipamentos essenciais na cozinha.