



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.



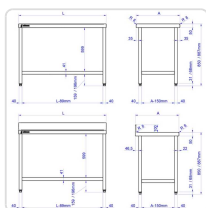
Acesso rapido
ao produto

Bancada Central Inox 2200x800mm Desmontada para Preparação

Informacoes do Produto

SKU:	EX19076609	Modelo:	MCD-228
Marca:	EDENOX	EAN:	8434630041478

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	EDENOX
EAN	8434630041478
Modelo	MCD-228

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

Descricao Resumida

Bancada central de trabalho em aço inoxidável AISI-304, com 2200x800x850 mm. Fornecida desmontada para fácil transporte e montagem, ideal para cozinhas profissionais.

Descricao Completa

Esta bancada central em aço inoxidável AISI-304, com 2200x800x850 mm, é ideal para áreas de preparação intensiva, oferecendo uma superfície robusta e higiênica para diversas operações culinárias.

bancada central desmontada — Características Técnicas

Material	Aço inoxidável AISI-304 18/10
Acabamento	Acetinado
Dimensões (CxPxA)	2200 x 800 x 850 mm
Tipo de Bancada	Central
Arestas da Bancada	Frontais arredondadas de 50 mm
Reforço da Bancada	Ómeegas longitudinais
Estrutura	Chassi robusto, desmontável
Pernas	Aço inoxidável, ajustáveis em altura
Prateleira Inferior	Com reforço central

Montagem

Fornecida desmontada — montagem fácil por aparafusamento

Aplicações Profissionais

Esta bancada central é indispensável em qualquer cozinha profissional que exija uma área de trabalho robusta e higiénica. É ideal para restaurantes de cozinha tradicional, hamburgarias, snack-bares, pastelarias com confeitaria, cantinas escolares e empresariais, bem como para hotéis e serviços de catering.

Bancada Central Inox — Principais Vantagens

- **Durabilidade e Higiene:** Construção em aço inoxidável AISI-304 18/10 garante resistência à corrosão e facilidade de limpeza, essencial para ambientes profissionais.
- **Estabilidade Superior:** O chassi reforçado e os ômega longitudinais proporcionam uma base de trabalho extremamente estável, mesmo sob uso intensivo.
- **Otimização de Espaço e Custo:** Fornecida desmontada, facilita o transporte e armazenamento, resultando em poupança e montagem rápida no local.
- **Flexibilidade de Utilização:** Pernas ajustáveis em altura adaptam-se às necessidades ergonómicas do utilizador e a prateleira inferior oferece arrumação adicional.
- **Design Funcional:** Arestas frontais arredondadas de 50 mm aumentam a segurança e a ergonomia durante a utilização diária.

Como é feita a montagem desta bancada?

A bancada é fornecida desmontada e a sua montagem é simples e rápida, realizada por aparafusamento, garantindo uma estrutura sólida e robusta após a instalação.

Qual o material de construção e as suas vantagens?

É construída em aço inoxidável AISI-304 18/10 com acabamento acetinado, um material conhecido pela sua elevada resistência à corrosão, durabilidade e facilidade de limpeza, fundamental para a higiene em cozinhas profissionais.

Esta bancada oferece boa estabilidade durante o trabalho?

Sim, a bancada inclui ômega de reforço longitudinais e um chassi robusto que asseguram uma excelente estabilidade, mesmo em operações de preparação intensivas.

?

É possível ajustar a altura da bancada?

Sim, as pernas da bancada são em aço inoxidável e ajustáveis em altura, permitindo adaptar a superfície de trabalho às necessidades ergonómicas dos utilizadores.

Posso adicionar acessórios a esta bancada?

Sim, é possível incorporar opcionalmente uma prateleira intermédia adicional. Existem também acessórios opcionais como gavetas e prateleiras de mesa com luz ou com luz e calor.