

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.



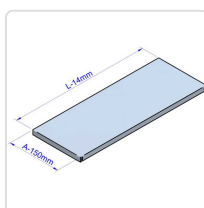
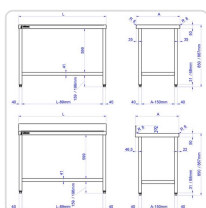
Acesso rapido
ao produto

Bancada Central Inox 2400x800mm Desmontável para Cozinha Profissional

Informacoes do Produto

SKU:	EX19076620	Modelo:	MCD-248
Marca:	EDENOX	EAN:	8434630041485

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	EDENOX
EAN	8434630041485

Modelo	MCD-248
Largura Mesa	L800
Largura (mm)	mais de 1500 mm
Posição	Central
Tipo	Bancada

Descricao Resumida

Bancada central de preparação em aço inoxidável AISI-304 18/10, 2400x800x850mm. Desmontável para fácil transporte e montagem, com pernas ajustáveis e prateleira inferior.

Descricao Completa

Esta bancada central em aço inoxidável AISI-304 18/10, com 2400x800x850mm, oferece uma superfície de trabalho robusta e higiênica, ideal para a preparação intensiva em cozinhas profissionais. Fornecida desmontada, garante facilidade de transporte e montagem.

bancada central inox — Características Técnicas

Material	Aço inoxidável AISI-304 18/10
Acabamento	Acetinado
Dimensões (C x L x A)	2400 x 800 x 850 mm
Reforços	Ómegas longitudinais e chassi
Arestas	Frontais e arredondadas de 50 mm
Estrutura	Sólida e robusta
Montagem	Fornecida desmontada — montagem fácil por aparafusamento
Pernas	6 pernas ajustáveis em altura

Prateleira	Inferior com reforço central
Opções	Prateleira intermédia adicional, gavetas, prateleiras de mesa com luz ou luz e calor

Aplicações Profissionais

Esta bancada de trabalho é indispensável em qualquer área de preparação que exija durabilidade e higiene. É ideal para:

- Cantinas escolares, empresariais e hospitalares
- Cozinhas de hotéis e restaurantes de grande volume
- Serviços de catering e eventos
- Centros de produção alimentar
- Cozinhas industriais com elevado volume de preparação

Bancada Central Inox — Principais Vantagens

- Higiene e durabilidade superiores devido à construção em aço inoxidável AISI-304.
- Estabilidade e robustez garantidas pelo chassi e ômega de reforço, suportando trabalhos intensivos.
- Facilidade de transporte e montagem rápida, otimizando custos e tempo de instalação.
- Adaptabilidade a diferentes pisos e necessidades de altura através das pernas ajustáveis.
- Flexibilidade para personalização com acessórios opcionais, como prateleiras e gavetas.

Como é feita a montagem desta bancada?

A bancada é fornecida desmontada e a sua montagem é simples e rápida, realizada por aparafusamento, resultando numa estrutura sólida e robusta pronta para uso.

Qual o material de construção e as suas vantagens?

É construída em aço inoxidável AISI-304 18/10 com acabamento acetinado, material que oferece excelente resistência à corrosão, durabilidade e facilidade de limpeza, essencial para a higiene em cozinhas profissionais.

Esta bancada é estável para trabalhos intensivos?

Sim, a bancada possui ômega de reforço longitudinais e um chassi robusto que garantem uma excelente estabilidade, mesmo em trabalhos de preparação intensivos e com cargas elevadas.

Posso adicionar acessórios a esta bancada?

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

Qual a diferença de uma bancada central para uma de encosto?

Uma bancada central é projetada para ser utilizada no meio da cozinha, permitindo acesso por todos os lados, otimizando o fluxo de trabalho e a colaboração. Uma bancada de encosto é tipicamente colocada contra uma parede.