

# 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 características podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.



Acesso rapido  
ao produto

## Bastidor Inox 1000x700mm para Bancada de Preparação Linha 700

### Informacoes do Produto

|        |            |         |        |
|--------|------------|---------|--------|
| SKU:   | EX19004773 | Modelo: | BF-107 |
| Marca: | EDENOX     | EAN:    | N/D    |

### Imagens do Produto



### Especificacoes

|              |              |
|--------------|--------------|
| Marca        | EDENOX       |
| Modelo       | BF-107       |
| Largura Mesa | L700         |
| Largura (mm) | 1000–1500 mm |
| Tipo         | Bancada      |

### Descricao Resumida

Bastidor em aço inoxidável AISI-304 18/10, com 1000x700mm, ideal para suportar bancadas de preparação ou lavadouros. Pernas ajustáveis em altura e fornecido desmontado para fácil montagem.

### Descricao Completa

Este bastidor em aço inoxidável AISI-304 18/10, com 1000x700mm, é uma estrutura robusta e ajustável, concebida para suportar bancadas de preparação ou lavadouros na área de preparação de cozinhas profissionais.

### bastidor inox — Características Técnicas

|                 |                                                          |
|-----------------|----------------------------------------------------------|
| Material        | Aço inoxidável AISI-304 18/10                            |
| Dimensões (LxP) | 1000 x 700 mm                                            |
| Altura          | 850 mm (ajustável)                                       |
| Pernas          | Aço inoxidável, ajustáveis em altura                     |
| Estante         | Não incluída                                             |
| Montagem        | Fornecido desmontado — montagem fácil por aparafusamento |

### Aplicações Profissionais

Este bastidor é ideal para a criação de áreas de preparação personalizadas em restaurantes, snack-bares, pastelarias, cantinas escolares e empresariais, ou qualquer cozinha profissional que necessite de uma base sólida e higiénica para bancadas de trabalho ou lavadouros. A sua profundidade de 700mm enquadra-se perfeitamente na Linha 700 de equipamentos, otimizando o espaço disponível.

### Bastidor Inox — Principais Vantagens

- Construção robusta em aço inoxidável AISI-304 para máxima durabilidade e higiene.
- Pernas ajustáveis em altura para adaptação a diferentes níveis de trabalho e pisos irregulares.
- Design sem estante inferior, permitindo maior flexibilidade para arrumação ou instalação de equipamentos por baixo.
- Montagem simples e rápida, otimizando o tempo de instalação no seu espaço profissional.

- Resistência superior à corrosão e facilidade de limpeza, essencial em ambientes de cozinha.

#### **Para que serve um bastidor sem estante?**

Um bastidor sem estante serve como base de apoio para bancadas de trabalho, lavadouros ou outros equipamentos, permitindo uma maior flexibilidade na gestão do espaço inferior, seja para arrumação de baldes, caixotes ou para a instalação de máquinas.

#### **Qual a altura padrão deste bastidor?**

A altura padrão deste bastidor é de 850 mm, mas as suas pernas são ajustáveis, permitindo adaptar a altura da bancada às necessidades ergonómicas do utilizador e compensar eventuais irregularidades no pavimento.

#### **É fácil de montar?**

Sim, este bastidor é fornecido desmontado e foi concebido para uma montagem fácil e rápida por aparafusamento, sem necessidade de ferramentas especializadas ou conhecimentos técnicos avançados.

#### **Este bastidor pode ser usado com qualquer tipo de bancada?**

Este bastidor é ideal para suportar bancadas de trabalho em aço inoxidável, madeira, ou outros materiais, desde que as dimensões da bancada sejam compatíveis com a estrutura de 1000x700mm do bastidor.

#### **Que tipo de manutenção é necessária para o aço inoxidável?**

O aço inoxidável AISI-304 é de baixa manutenção. Recomenda-se a limpeza diária com água morna e detergente neutro, seguida de enxaguamento e secagem para evitar manchas e manter o brilho. Evite produtos abrasivos ou à base de cloro.