

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



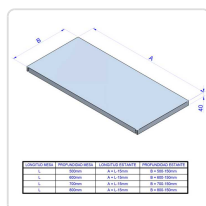
Hotelequip.pt

Bancada de Trabalho Inox 2400x500x850mm Linha 500

Informacoes do Produto

SKU:	EX19066657	Modelo:	EB-245
Marca:	EDENOX	EAN:	8434630022200

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	EDENOX
EAN	8434630022200
Modelo	EB-245

Largura Mesa	L500
Largura (mm)	mais de 1500 mm
Tipo	Bancada

Descricao Resumida

Bancada de trabalho em aço inoxidável de 2400x500x850mm, ideal para cozinhas profissionais. Profundidade de 500mm para otimização de espaço e fácil integração.

Descricao Completa

Esta bancada de trabalho em aço inoxidável, com dimensões de 2400x500x850mm, é uma solução robusta para otimizar a área de preparação em qualquer cozinha profissional. A sua construção integral em aço inoxidável garante durabilidade e conformidade com as normas de higiene.

bancada inox — Características Técnicas

Propriedade	Valor
Dimensões (C x P x A)	2400 x 500 x 850 mm
Material	Aço inoxidável
Tipo de Instalação	Mural ou central
Profundidade	500 mm (Linha 500)
Reforço	Central em aço inoxidável
Montagem	Fornecida desmontada — montagem fácil por aparafusamento

Aplicações Profissionais

Esta bancada de trabalho é indispensável em diversas configurações de cozinhas profissionais, desde restaurantes de bairro e tascas, a pastelarias com confeitaria e cafés com cozinha. É igualmente adequada para hamburgarias, snack-bares, roulotes e food trucks que necessitam de

uma superfície de preparação robusta. Em cantinas escolares, empresariais ou hospitalares, e em estabelecimentos de catering e hotelaria, a sua versatilidade e higiene são cruciais para a eficiência operacional.

Bancada de Trabalho Inox — Principais Vantagens

- **Higiene Superior:** A superfície em aço inoxidável é fácil de limpar e desinfetar, essencial para ambientes de preparação de alimentos.
- **Durabilidade Excecional:** Construção robusta em aço inoxidável garante uma longa vida útil, mesmo sob uso intensivo.
- **Otimização de Espaço:** Com uma profundidade de 500mm, integra-se facilmente em espaços mais compactos, maximizando a área de trabalho disponível.
- **Versatilidade de Instalação:** Pode ser utilizada tanto como bancada mural, encostada à parede, quanto como bancada central, para acesso por ambos os lados.
- **Estabilidade Reforçada:** O reforço central em aço inoxidável confere maior robustez e capacidade de carga à superfície de trabalho.

A bancada é fornecida montada ou desmontada?

A bancada é fornecida desmontada, mas a sua montagem é simples e rápida, realizada por aparafusamento, sem necessidade de ferramentas especializadas.

Qual a manutenção necessária para o aço inoxidável?

O aço inoxidável requer uma limpeza regular com água e detergente neutro. Evite produtos abrasivos ou palha de aço para preservar o acabamento e a higiene da superfície.

Esta bancada pode ser utilizada em ambientes com alta humidade?

Sim, o aço inoxidável é altamente resistente à corrosão e à humidade, tornando esta bancada ideal para ambientes exigentes como cozinhas profissionais e áreas de lavagem.

Qual a capacidade de carga aproximada desta bancada?

Embora não haja um valor exato especificado, a construção robusta em aço inoxidável com reforço central garante uma excelente capacidade de carga, adequada para o uso intensivo de equipamentos e utensílios de cozinha profissionais.

?

Qual a diferença entre uma bancada mural e uma central?

?

Uma bancada mural é projetada para ser encostada a uma parede, otimizando o espaço. Uma bancada central pode ser acedida de todos os lados, ideal para ilhas de preparação ou áreas onde vários chefs trabalham em simultâneo. Este modelo é versátil para ambas as utilizações.