

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

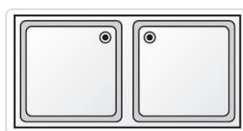
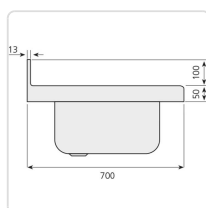


Bancada Inox com Lavatório 1200x700mm Linha 700

Informacoes do Produto

SKU:	EX19004872	Modelo:	FI-127/20
Marca:	EDENOX	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	EDENOX
Modelo	FI-127/20
Largura Mesa	L700
Largura (mm)	1000–1500 mm
Tipo	Bancada

Descricao Resumida

Bancada de preparação em aço inoxidável AISI-304 com lavatório de 500x500x300mm, ideal para lavagem de utensílios grandes. Construção soldada, Linha 700.

Descricao Completa

Esta bancada de preparação em aço inoxidável AISI-304, com lavatório integrado, oferece uma solução robusta e higiénica para áreas de lavagem e preparação em cozinhas profissionais. A sua profundidade de 700 mm enquadra-se na Linha 700, ideal para otimizar o espaço de trabalho.

Características Técnicas

Dimensões Totais (CxP)	1200 x 700 mm
Profundidade	700 mm
Material	Aço inoxidável AISI-304 18/10
Borda Traseira	100 mm
Borda Frontal	50 mm
Construção	Totalmente soldada
Dimensões Cuba (CxPxA)	500 x 500 x 300 mm
Escorredor	Sem escorredor
Características Cuba	Grande capacidade, proteção contra ruído, válvula de escoamento, tubo de transbordo

Aplicações Profissionais

Esta bancada com lavatório é indispensável em qualquer cozinha profissional que exija robustez e higiene. É ideal para restaurantes de cozinha tradicional, marisqueiras, churrasqueiras, cantinas escolares ou empresariais, e até mesmo em food trucks ou roulotes com maior volume de preparação. A sua cuba de grande capacidade permite a lavagem eficiente de panelas, tabuleiros e outros utensílios de grandes dimensões, otimizando as operações diárias de lavagem e preparação

de alimentos.

Bancada com Lavatório Inox — Principais Vantagens

- **Durabilidade Superior:** Fabricada em aço inoxidável AISI-304 18/10, garante resistência à corrosão e longa vida útil, mesmo em ambientes de uso intensivo.
- **Higiene Assegurada:** A superfície lisa e a construção soldada facilitam a limpeza e desinfecção, cumprindo as mais rigorosas normas de segurança alimentar.
- **Funcionalidade Otimizada:** A cuba de grande capacidade, com válvula de escoamento e tubo de transbordo, permite a lavagem eficiente de utensílios volumosos, reduzindo o tempo de operação.
- **Robustez Estrutural:** A construção totalmente soldada confere à bancada uma estabilidade e resistência excepcionais, suportando o uso diário em cozinhas de alto tráfego.
- **Design Ergonômico:** As bordas traseira e frontal protegem contra salpicos e derrames, mantendo a área de trabalho mais limpa e organizada.

Qual o tipo de aço inoxidável utilizado nesta bancada?

Esta bancada é fabricada em aço inoxidável AISI-304 18/10, um material de alta qualidade conhecido pela sua excelente resistência à corrosão e durabilidade em ambientes de cozinha profissional.

A bancada é fornecida montada ou desmontada?

Esta bancada é fornecida totalmente soldada, o que significa que chega montada e pronta a instalar, garantindo maior robustez e estabilidade desde o primeiro momento.

Qual a capacidade da cuba para lavagem de utensílios?

A cuba desta bancada possui dimensões de 500 x 500 x 300 mm (CxPxA), oferecendo uma grande capacidade para a lavagem de panelas, tabuleiros e outros utensílios de cozinha de grandes dimensões.

Esta bancada é adequada para cozinhas com espaço limitado?

Com uma profundidade de 700 mm, esta bancada pertence à Linha 700, que é versátil e adequada para otimizar o espaço em cozinhas profissionais de dimensão média, oferecendo boa capacidade de trabalho sem ocupar excessivo espaço.

Quais as características que contribuem para a higiene da bancada?

A bancada é fabricada em aço inoxidável AISI-304, um material não poroso e fácil de limpar. A sua construção totalmente soldada elimina frestas onde a sujidade se poderia acumular, e as bordas traseira e frontal ajudam a conter líquidos, contribuindo para um ambiente de trabalho mais higiénico.