

# 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: 22/06/2026

O produto final e as características podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.



Acesso rapido  
ao produto



## Bancada Central Inox 1200x600mm para Preparação — Desmontada

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	EX19005213	<b>Modelo:</b>	MCD-126
<b>Marca:</b>	EDENOX	<b>EAN:</b>	N/D

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	EDENOX
<b>Modelo</b>	MCD-126

### Descricao Resumida

Bancada central em aço inoxidável AISI-304, 1200x600x850mm, ideal para preparação em cozinhas profissionais. Fornecida desmontada para fácil montagem e transporte.

## Descricao Completa

Esta bancada central em aço inoxidável AISI-304 18/10, com 1200x600mm, é ideal para áreas de preparação em cozinhas profissionais, oferecendo uma superfície de trabalho robusta e higiênica.

### bancada central desmontada — Características Técnicas

<b>Material</b>	Aço inoxidável AISI-304 18/10
<b>Acabamento</b>	Acetinado
<b>Dimensões (CxPxA)</b>	1200 x 600 x 850 mm
<b>Profundidade</b>	600 mm (Linha 600)
<b>Arestas</b>	Frontais e arredondadas de 50 mm
<b>Reforços</b>	Ómeegas longitudinais e chassi para estabilidade
<b>Pernas</b>	Aço inoxidável, ajustáveis em altura
<b>Prateleira</b>	Inferior com reforço central
<b>Montagem</b>	Fornecida desmontada — montagem fácil por aparafusamento

### Aplicações Profissionais

Esta bancada central é uma solução versátil para diversas cozinhas profissionais, incluindo restaurantes de bairro, snack-bares, pastelarias com área de confeitaria, cantinas escolares e empresariais, churrasqueiras, marisqueiras e hotéis. A sua robustez e higiene tornam-na ideal para preparação de alimentos, apoio a equipamentos de confeitaria ou como superfície de trabalho auxiliar em qualquer área de produção.

### Bancada de Preparação — Principais Vantagens

- Construção em aço inoxidável AISI-304 para máxima durabilidade e higiene.
- Design robusto com reforços longitudinais e chassi para excelente estabilidade.
- Fornecida desmontada, otimizando custos de transporte e armazenamento, com montagem rápida e simples.
- Pernas ajustáveis em altura para adaptação a diferentes pisos e necessidades ergonómicas.
- Prateleira inferior reforçada para armazenamento adicional de utensílios ou ingredientes.

#### **Qual o material de construção desta bancada?**

A bancada é construída em aço inoxidável AISI-304 18/10, garantindo elevada resistência à corrosão e facilidade de limpeza, essencial em ambientes de cozinha profissional.

#### **A bancada é fornecida montada ou desmontada?**

Esta bancada é fornecida desmontada, o que facilita o transporte e armazenamento. A montagem é simples e rápida, realizada por aparafusamento, resultando numa estrutura sólida e robusta.

#### **As pernas da bancada são ajustáveis em altura?**

Sim, a bancada inclui pernas em aço inoxidável que são ajustáveis em altura. Esta funcionalidade permite adaptar a bancada a diferentes níveis de piso e às necessidades ergonómicas do utilizador.

#### **Esta bancada é adequada para que tipo de cozinhas?**

É ideal para qualquer cozinha profissional que necessite de uma superfície de trabalho central robusta e higiénica, como restaurantes, snack-bares, pastelarias, cantinas, hotéis e food trucks.

#### **É possível adicionar acessórios a esta bancada?**

Sim, existem acessórios opcionais disponíveis, como prateleiras intermédias adicionais, gavetas e gavetas com luz ou com luz e calor, para aumentar a funcionalidade da bancada.