

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: 21/06/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Bancada Central Desmontável em Inox AISI-304 de 1600x600x850 mm

Informacoes do Produto

SKU:	EX19005467	Modelo:	MCD-166
Marca:	EDENOX	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	EDENOX
Modelo	MCD-166

Descricao Resumida

Bancada de trabalho central em inox AISI-304, 1600x600x850 mm. Desmontável, robusta e fácil de montar, ideal para cozinhas profissionais e restauração.

Descricao Completa

Bancada Inox Desmontável — Bancada de Trabalho em Inox Desmontável — Principais Vantagens

Desenvolvida para o uso profissional intensivo, esta bancada de trabalho em inox (ou mesa de preparação) central desmontável é a solução ideal para cozinhas comerciais que exigem durabilidade, higiene e flexibilidade. O seu fabrico em aço inoxidável AISI-304 18/10 garante não só uma resistência superior à corrosão, mas também a conformidade com as mais rigorosas normas de higiene alimentar, essenciais no setor HORECA.

A conceção desmontável do equipamento oferece uma vantagem crucial em termos de logística e armazenamento. Facilita o transporte e permite otimização do espaço aquando da sua não utilização ou em ambientes com restrições de área. Uma vez montada, a estrutura robusta proporciona uma estabilidade excepcional, fundamental para a segurança e eficiência das operações diárias na cozinha.

Com cantos frontais arredondados de 50 mm, esta bancada minimiza o risco de acidentes e potencia a ergonomia. A inclusão de pernas ajustáveis, reforços longitudinais e a possibilidade de prateleiras adicionais sublinham a versatilidade e adaptabilidade deste equipamento a diversas necessidades profissionais.

Aplicações

Esta bancada central é perfeitamente adequada para uma vasta gama de estabelecimentos no setor da hotelaria e restauração. É indispensável em cozinhas de restaurantes, hotéis, cantinas, pastelarias, e bares, onde serve como uma superfície robusta e higiénica para preparação de alimentos, organização e suporte de equipamentos. A sua estabilidade e a facilidade de montagem tornam-na ideal para cozinhas com espaço limitado ou para eventos e caterings que requerem setups temporários e eficientes.

Especificações Técnicas

Característica	Detalhe
----------------	---------

Material	Aço inoxidável AISI-304 18/10
Acabamento	Acetinado
Arestas Frontais	Arredondadas de 50 mm
Reforços	Ôegas longitudinais na parte inferior, chassi estabilizador
Pernas	Aço inoxidável, ajustáveis em altura
Prateleira Inferior	Com reforço central
Montagem	Desmontada, sistema de estrutura montável para fácil e rápida instalação
Dimensões (AxLxP)	1600 x 600 x 850 mm