

# 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 caracteristicas podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.



Acesso rapido  
ao produto



## Bancada Central Inox 1300x600x850 mm para Preparação Desmontada

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	EX19066541	<b>Modelo:</b>	MCD-136
<b>Marca:</b>	EDENOX	<b>EAN:</b>	8434630021838

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	EDENOX
<b>EAN</b>	8434630021838
<b>Modelo</b>	MCD-136

## Descricao Resumida

Bancada central em aço inoxidável AISI-304 18/10, 1300x600x850 mm, ideal para preparação em cozinhas profissionais. Fornecida desmontada para montagem fácil e rápida.

## Descricao Completa

Esta bancada central em aço inoxidável AISI-304 18/10, com 1300x600x850 mm, é concebida para otimizar as áreas de preparação em cozinhas profissionais, garantindo robustez e higiene.

### Bancada Central Desmontada Inox — Características Técnicas

<b>Material</b>	Aço inoxidável AISI-304 18/10
<b>Acabamento</b>	Acetinado
<b>Dimensões (CxPxA)</b>	1300 x 600 x 850 mm
<b>Profundidade</b>	600 mm (Linha 600)
<b>Arestas</b>	Frontais arredondadas de 50 mm
<b>Reforços</b>	Ómeegas longitudinais e chassi para estabilidade
<b>Estrutura</b>	Fornecida desmontada — montagem fácil por aparafusamento
<b>Pernas</b>	Aço inoxidável, ajustáveis em altura
<b>Prateleira</b>	Inferior com reforço central

### Aplicações Profissionais

Esta bancada central é uma solução robusta e higiénica para diversas áreas de preparação em estabelecimentos como restaurantes de cozinha tradicional, tascas, pastelarias com confeitaria, cantinas escolares e empresariais, food trucks, churrasqueiras e cozinhas de hotelaria que necessitam de uma superfície de trabalho central e resistente.

## Bancada Central — Principais Vantagens

- Construção integral em aço inoxidável AISI-304 18/10, garantindo máxima higiene e durabilidade em ambientes de cozinha profissional.
- Design com ômega de reforço longitudinais e chassi robusto, proporcionando excelente estabilidade e segurança durante o trabalho.
- Fornecida desmontada, otimizando o transporte e armazenamento, com um sistema de montagem fácil e rápido por aparafusamento.
- Pernas ajustáveis em altura, permitindo adaptar a bancada às necessidades ergonômicas específicas de cada utilizador e espaço.
- Prateleira inferior reforçada, ideal para arrumação de utensílios, equipamentos ou ingredientes, mantendo a área de trabalho organizada.

### Esta bancada é fácil de montar?

Sim, a bancada é fornecida desmontada e o seu sistema de estrutura permite uma montagem fácil e rápida por aparafusamento, sem necessidade de ferramentas especializadas.

### Qual o material de construção e as suas vantagens?

É construída em aço inoxidável AISI-304 18/10, um material de alta qualidade que oferece excelente resistência à corrosão, durabilidade e facilidade de limpeza, essencial para ambientes de cozinha profissional.

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

Sim, a bancada inclui pernas em aço inoxidável que são ajustáveis em altura, permitindo adaptar a superfície de trabalho à ergonomia desejada ou a desníveis no pavimento.

### Esta bancada é adequada para uso intensivo?

Sim, a sua estrutura sólida e robusta, com ômega de reforço longitudinais e chassi estável, foi concebida para suportar as exigências do uso contínuo em cozinhas profissionais.

### Posso adicionar acessórios a esta bancada?

A bancada possui uma prateleira inferior com reforço central. Embora não haja dados sobre acessórios opcionais específicos para este modelo, a sua construção permite a integração de soluções de arrumação adicionais.