

# 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: 10/06/2026

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



Acesso rapido  
ao produto



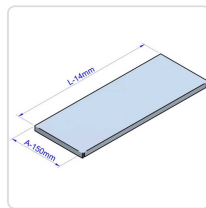
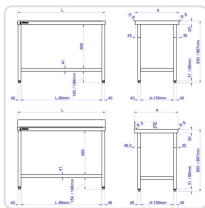
Hotelequip.pt

## Bancada de Trabalho Central em Inox 2400x600x850 mm Desmontável

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	EX19006041	<b>Modelo:</b>	MCD-246
<b>Marca:</b>	EDENOX	<b>EAN:</b>	N/D

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	EDENOX
<b>Modelo</b>	MCD-246

### Descricao Resumida

Bancada de trabalho central em aço inox AISI-304, desmontável (2400x600x850 mm).  
Ideal para cozinhas profissionais, oferece higiene e durabilidade.

## Descrição Completa

### Bancada de Trabalho Dupla em Inox — Principais Vantagens

A bancada de trabalho central (ou mesa inox) foi desenhada para otimizar o espaço e a eficiência em cozinhas profissionais, restaurantes e unidades de restauração de grande volume. Construída em aço inoxidável AISI-304 18/10, garante a máxima higiene e conformidade com as rigorosas normas HACCP, sendo ideal para qualquer ambiente que exija durabilidade e facilidade de limpeza.

A sua estrutura desmontável proporciona uma flexibilidade incomparável, permitindo uma montagem rápida e simplificada. Esta característica não só facilita o transporte e o armazenamento, otimizando custos e espaço, como também assegura uma robustez e estabilidade notáveis após a montagem, essencial para um ambiente de trabalho exigente.

Equipada com pernas ajustáveis em altura, esta bancada adapta-se perfeitamente às necessidades ergonómicas da sua equipa, complementada por uma prateleira inferior reforçada para armazenamento prático e acessível. A possibilidade de adicionar uma prateleira intermédia e outros acessórios opcionais, como gavetas, bancadas com luz ou aquecidas, confere-lhe uma versatilidade excepcional.

### Aplicações

Esta bancada é indispensável para cozinhas industriais, hotéis, restaurantes, pastelarias e bares que necessitem de uma área de preparação central robusta e polivalente. A sua dimensão generosa de 2400x600 mm torna-a perfeita para manuseamento de grandes quantidades de alimentos ou para múltiplos cozinheiros trabalharem em simultâneo. Ideal para tarefas de preparação de alimentos, apoio na linha de confeção ou como estação central de montagem.

### Especificações Técnicas

Característica	Detalhes
Modelo	MCD-246
Material	Aço inoxidável AISI-304 18/10

<b>Acabamento</b>	Acetinado
<b>Dimensões (mm)</b>	2400 x 600 x 850
<b>Estrutura</b>	Desmontável, com ômeças de reforço
<b>Pernas</b>	Ajustáveis em altura (6 pernas para 2400 mm)
<b>Prateleira</b>	Inferior com reforço central
<b>Acessórios Opcionais</b>	Prateleira intermédia, gavetas, bancadas com luz/calor