

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

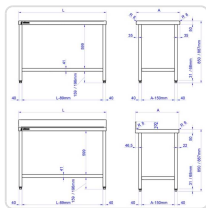


Bancada Central de Preparação em Aço Inoxidável 800x600mm

Informacoes do Produto

| | | | |
|---------------|------------|----------------|--------|
| SKU: | EX19012802 | Modelo: | MCD-86 |
| Marca: | EDENOX | EAN: | N/D |

Imagens do Produto



Especificacoes

| | |
|---------------|--------|
| Marca | EDENOX |
| Modelo | MCD-86 |

Descricao Resumida

Bancada central de preparação em aço inoxidável AISI-304, 800x600x850mm. Robusta, higiénica e fornecida desmontada para fácil montagem em cozinhas profissionais.

Descricao Completa

Esta bancada central de preparação, construída em aço inoxidável AISI-304, oferece uma superfície robusta e higiénica para operações de manuseamento de alimentos em cozinhas profissionais.

bancada central inox — Características Técnicas

| | |
|------------------------------|--|
| Material | Aço inoxidável AISI-304 18/10 |
| Acabamento | Acetinado |
| Dimensões (L x P x A) | 800 x 600 x 850 mm |
| Reforços | Ómeegas longitudinais e chassi |
| Arestas | Frontais e arredondadas de 50 mm |
| Montagem | Fornecida desmontada — montagem fácil por aparafusamento |
| Pernas | Ajustáveis em altura, em aço inoxidável |
| Prateleira Inferior | Com reforço central |
| Prateleira Intermédia | Opcional |
| Acessórios Opcionais | Gavetas e prateleiras de mesa com luz ou luz e calor |

Aplicações Profissionais

Esta bancada central é ideal para otimizar o espaço de trabalho em cozinhas de restaurantes de bairro, snack-bares, pastelarias com confeitaria, cantinas escolares e empresariais, churrasqueiras, marisqueiras e hotéis. A sua profundidade de 600mm torna-a adequada para espaços onde a Linha 600 é a mais eficiente, permitindo a preparação de alimentos e o apoio a diversas tarefas culinárias com acesso por todos os lados.

Bancada Central — Principais Vantagens

- **Higiene e Durabilidade:** Construção integral em aço inoxidável AISI-304 18/10, garantindo resistência à corrosão e facilidade de limpeza.
- **Estabilidade Reforçada:** Equipada com ómeas de reforço longitudinais e um chassi robusto para uma excelente estabilidade durante o uso intensivo.
- **Flexibilidade de Uso:** Pernas ajustáveis em altura e possibilidade de adicionar prateleiras intermédias e gavetas, adaptando-se às necessidades específicas da sua cozinha.
- **Otimização do Espaço:** O design central permite o acesso de vários lados, melhorando o fluxo de trabalho e a eficiência na área de preparação.
- **Montagem Simplificada:** Fornecida desmontada, o seu sistema de estrutura permite uma montagem rápida e fácil, otimizando custos de transporte e armazenamento.

Qual a vantagem de uma bancada central?

Uma bancada central permite o acesso de vários lados, otimizando o fluxo de trabalho e a colaboração entre a equipa na área de preparação da cozinha.

O aço inoxidável AISI-304 é adequado para contacto com alimentos?

Sim, o aço inoxidável AISI-304 18/10 é um material de grau alimentar, altamente resistente à corrosão e fácil de limpar, sendo ideal para ambientes de preparação de alimentos.

A bancada é fornecida montada ou desmontada?

Esta bancada é fornecida desmontada, com um sistema de montagem fácil por aparafusamento, o que facilita o transporte e a instalação no local.

Posso ajustar a altura da bancada?

Sim, as pernas da bancada são ajustáveis em altura, permitindo adaptar a superfície de trabalho às necessidades ergonómicas do utilizador.

É possível adicionar acessórios como gavetas?

Sim, existem acessórios opcionais disponíveis, como gavetas e prateleiras intermédias, para aumentar a funcionalidade e arrumação da bancada.

?