

# 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 1500x600mm Desmontada para Preparação

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	EX19012803	<b>Modelo:</b>	MCD-156
<b>Marca:</b>	EDENOX	<b>EAN:</b>	N/D

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	EDENOX
<b>Modelo</b>	MCD-156

### Descricao Resumida

Bancada central de trabalho em aço inoxidável AISI-304, 1500x600x850 mm, ideal para preparação. Fornecida desmontada, garante montagem fácil e excelente estabilidade.

## Descricao Completa

Esta bancada central de trabalho em aço inoxidável AISI-304, com 1500x600x850 mm, é ideal para áreas de preparação que exigem robustez e higiene. Fornecida desmontada para montagem fácil e rápida.

### bancada central desmontada — Características Técnicas

<b>Material</b>	Aço inoxidável AISI-304 18/10
<b>Acabamento</b>	Acetinado
<b>Dimensões (C x P x A)</b>	1500 x 600 x 850 mm
<b>Tipo de Bancada</b>	Central
<b>Arestas</b>	Frontais e arredondadas de 50 mm
<b>Prateleira Inferior</b>	Sim, com reforço central
<b>Pernas</b>	Aço inoxidável, ajustáveis em altura
<b>Montagem</b>	Fornecida desmontada — montagem fácil por aparafusamento
<b>Reforço</b>	Ómeegas longitudinais e chassi
<b>Linha</b>	600

### Aplicações Profissionais

Esta bancada central é uma solução robusta e higiênica para diversas áreas de preparação em cozinhas profissionais. É particularmente adequada para snack-bares, cafés com cozinha, restaurantes de bairro, pastelarias, cantinas escolares e empresariais, bem como para roulotes e food trucks que necessitam de uma superfície de trabalho central durável e fácil de montar.

## Bancada Central Inox — Principais Vantagens

- Construção em aço inoxidável AISI-304 que garante máxima higiene e durabilidade.
- Design central que permite acesso e trabalho eficiente de ambos os lados.
- Estrutura robusta com ómeegas de reforço e chassi para excelente estabilidade.
- Montagem fácil e rápida por aparafusamento, otimizando o tempo de instalação.
- Pernas ajustáveis em altura para adaptação a diferentes necessidades e pisos.
- Prateleira inferior reforçada para armazenamento adicional e organização.

### A montagem da bancada é complexa?

Não, esta bancada é fornecida desmontada com um sistema de estrutura que permite uma montagem fácil e rápida por aparafusamento, garantindo uma estrutura sólida após a instalação.

### Qual o material e as vantagens para a higiene?

Construída em aço inoxidável AISI-304 18/10 com acabamento acetinado, oferece elevada resistência à corrosão e é fácil de limpar, essencial para manter os padrões de higiene em cozinhas profissionais.

### Esta bancada é estável para trabalhos intensos?

Sim, o design inclui ómeegas de reforço longitudinais e um chassi robusto, assegurando excelente estabilidade mesmo em ambientes de trabalho exigentes.

### Posso adicionar acessórios a esta bancada?

Sim, existe a possibilidade de incorporar uma prateleira intermédia adicional e, como acessórios opcionais, estão disponíveis gavetas simples ou gavetas com luz e calor.

### Para que tipo de estabelecimentos esta bancada é mais adequada?

É ideal para áreas de preparação em diversos estabelecimentos, como snack-bares, restaurantes de bairro, pastelarias, cantinas, roulotes e food trucks, onde a robustez e a higiene são prioritárias.

?