

# 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: 16/05/2026

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



Acesso rapido  
ao produto



## Bancada de Trabalho Central Desmontável Inox AISI-304, 90x60x85 cm

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	EX19066535	<b>Modelo:</b>	MCD-96
<b>Marca:</b>	EDENOX	<b>EAN:</b>	8434630021777

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	EDENOX
<b>EAN</b>	8434630021777
<b>Modelo</b>	MCD-96

## Descricao Resumida

Bancada de trabalho central profissional em aço inoxidável AISI-304, desmontável. Dimensões 90x60x85 cm. Ideal para preparação em cozinhas Horeca.

## Descricao Completa

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

Esta bancada de trabalho central (também conhecida como mesa inox) foi desenvolvida para otimizar os espaços de trabalho em cozinhas profissionais e áreas de preparação. A sua construção robusta em aço inoxidável AISI-304 18/10 garante durabilidade, higiene e uma resistência superior à corrosão, fatores cruciais em ambientes exigentes como restaurantes, hotéis e pastelarias.

O design desmontável oferece uma flexibilidade inigualável, permitindo uma montagem rápida e descomplicada, bem como uma poupança significativa no transporte e armazenamento. O sistema de chassis com ômgas de reforço longitudinais assegura uma estabilidade excepcional, essencial para tarefas que exigem precisão e segurança no manuseamento de alimentos e equipamentos.

Com cantos frontais arredondados de 50 mm, esta bancada não só facilita a limpeza e manutenção, prevenindo o acumular de sujidade, como também minimiza o risco de acidentes em áreas de elevado movimento. A versatilidade é ampliada pela possibilidade de incorporar prateleiras adicionais e gavetas opcionais, adaptando-se perfeitamente às necessidades específicas da sua cozinha.

### Aplicações

Ideal para cozinhas de restaurantes de grande e pequena dimensão, hotéis, cantinas, pastelarias, e qualquer estabelecimento Horeca que necessite de uma área de preparação central resistente, higiénica e que possa ser facilmente reconfigurada. A sua robustez é adequada para o suporte de equipamentos pesados e para o manuseamento intensivo de alimentos. Perfeita para chefes e equipas de cozinha que valorizam a funcionalidade e a adaptabilidade do espaço de trabalho.

### Especificações Técnicas

Característica	Detalhe
Material	Aço inoxidável AISI-304 18/10
Acabamento	Acetinado

<b>Característica</b>	<b>Detalhe</b>
<b>Dimensões (CxPxA)</b>	900 x 600 x 850 mm
<b>Reforço</b>	Ômeegas longitudinais no chassi
<b>Arestas</b>	Frontais e arredondadas de 50 mm
<b>Pernas</b>	Aço inoxidável, ajustáveis em altura
<b>Prateleira Inferior</b>	Com reforço central
<b>Desmontável</b>	Sim, para economia de transporte e armazenamento
<b>Acessórios Opcionais</b>	Prateleira intermédia, gavetas, nichos e prateleiras de mesa com ou sem aquecimento