

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: 03/07/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Bancada Central Aço Inoxidável 1800x700mm para Preparação

Informacoes do Produto

SKU:	EX19005699	Modelo:	MCD-187
Marca:	EDENOX	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	EDENOX
Modelo	MCD-187

Descricao Resumida

Bancada central de trabalho em aço inoxidável AISI-304, 1800x700x850mm, ideal para preparação em cozinhas profissionais. Fornecida desmontada para fácil montagem.

Descricao Completa

Esta bancada central de trabalho em aço inoxidável AISI-304, com 1800x700mm, é projetada para otimizar as áreas de preparação em cozinhas profissionais, oferecendo uma superfície robusta e higiênica.

bancada central inox — Características Técnicas

Material	Aço inoxidável AISI-304 18/10
Acabamento	Acetinado
Dimensões (CxPxA)	1800 x 700 x 850 mm
Profundidade	Linha 700 (700 mm)
Bancada	Arestas frontais arredondadas de 50 mm
Reforço da bancada	Ómeegas longitudinais
Estrutura	Chassi robusto para estabilidade
Pernas	Aço inoxidável, ajustáveis em altura
Prateleira inferior	Com reforço central
Montagem	Fornecida desmontada — montagem fácil por aparafusamento

Aplicações Profissionais

Esta bancada central é indispensável em qualquer área de preparação que exija durabilidade e higiene. É ideal para:

- Restaurantes de cozinha tradicional e moderna
- Cantinas escolares, empresariais e hospitalares

- Cozinhas de hotelaria e serviços de catering
- Snack-bares e hamburgarias com produção própria
- Pastelarias e padarias para preparação de massas e confeitaria
- Marisqueiras e churrasqueiras para pré-preparação de alimentos

Bancada Central — Principais Vantagens

- **Durabilidade e Higiene:** Construção em aço inoxidável AISI-304 18/10 garante resistência à corrosão, longevidade e facilidade de limpeza, essencial para a segurança alimentar.
- **Estabilidade Superior:** O chassi robusto e os ômega de reforço longitudinais proporcionam uma superfície de trabalho extremamente firme e estável, mesmo sob uso intensivo.
- **Flexibilidade de Montagem:** Fornecida desmontada, otimiza o transporte e armazenamento, com um sistema de montagem por aparafusamento que é simples e rápido de executar.
- **Ajuste Personalizado:** As pernas em aço inoxidável são ajustáveis em altura, permitindo adaptar a bancada à ergonomia do utilizador e a pisos irregulares.
- **Otimização do Espaço:** Inclui uma prateleira inferior com reforço central, oferecendo espaço adicional para arrumação de utensílios ou ingredientes, mantendo a área de trabalho organizada.

Qual a vantagem de uma bancada central ser fornecida desmontada?

A bancada é fornecida desmontada para facilitar o transporte e otimizar o armazenamento. O sistema de montagem por aparafusamento é simples e rápido, resultando numa estrutura sólida e robusta após a instalação.

O aço inoxidável AISI-304 é o material mais adequado para cozinhas profissionais?

Sim, o aço inoxidável AISI-304 18/10 é altamente recomendado para ambientes profissionais devido à sua excelente resistência à corrosão, durabilidade e facilidade de limpeza, garantindo a higiene necessária.

É possível ajustar a altura desta bancada de trabalho?

Sim, esta bancada inclui pernas em aço inoxidável que são ajustáveis em altura. Isto permite adaptar a superfície de trabalho às necessidades ergonómicas do utilizador e compensar irregularidades no pavimento.



Esta bancada é suficientemente estável para trabalhos intensivos?

Absolutamente. A bancada é construída com um chassi robusto e reforços longitudinais (ómeegas) na parte inferior, assegurando uma estabilidade excepcional e uma superfície de trabalho firme para tarefas exigentes.

Posso adicionar acessórios ou prateleiras extra a esta bancada?

Sim, existe a possibilidade de incorporar uma prateleira intermédia adicional como opção. Além disso, podem ser adicionados acessórios como gavetas ou prateleiras de mesa com luz ou luz e calor, conforme as necessidades específicas da sua cozinha.