

# 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 2000x700 mm para Preparação

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	EX19005947	<b>Modelo:</b>	MCD-207
<b>Marca:</b>	EDENOX	<b>EAN:</b>	N/D

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	EDENOX
<b>Modelo</b>	MCD-207

### Descricao Resumida

Bancada central em aço inoxidável AISI-304 de 2000x700 mm, ideal para preparação em cozinhas profissionais. Fornecida desmontada para fácil montagem e transporte.

## Descricao Completa

Esta bancada central de 2000x700 mm, construída em aço inoxidável AISI-304, oferece uma superfície robusta e higiênica para operações de preparação em cozinhas profissionais.

### bancada central inox — Características Técnicas

<b>Material</b>	Aço inoxidável AISI-304 18/10
<b>Acabamento</b>	Acetinado
<b>Dimensões (CxPxA)</b>	2000 x 700 x 850 mm
<b>Tipo</b>	Bancada central
<b>Montagem</b>	Fornecida desmontada — montagem fácil por aparafusamento
<b>Pernas</b>	Aço inoxidável, ajustáveis em altura
<b>Prateleira</b>	Inferior com reforço central (opção de prateleira intermédia)
<b>Arestas</b>	Frontais e arredondadas de 50 mm

### Aplicações Profissionais

Esta bancada central é ideal para otimizar o fluxo de trabalho em diversas cozinhas profissionais, incluindo restaurantes de cozinha tradicional, cantinas escolares e empresariais, cozinhas de hotelaria, snack-bares, hamburgarias, pizzarias, marisqueiras e serviços de catering e eventos. A sua robustez e design central permitem múltiplas utilizações em espaços de preparação intensiva.

### Bancada Central — Principais Vantagens

- **Durabilidade e Higiene:** Construção integral em aço inoxidável AISI-304 18/10 garante resistência à corrosão e facilidade de limpeza, essencial em ambientes de produção alimentar.

- **Estabilidade Superior:** Equipada com ómeegas de reforço longitudinais e um chassi robusto, oferece uma superfície de trabalho extremamente estável e segura.
- **Flexibilidade de Utilização:** As pernas ajustáveis em altura permitem adaptar a bancada às necessidades ergonómicas do utilizador, enquanto a prateleira inferior com reforço central oferece arrumação adicional.
- **Montagem Simplificada:** Fornecida desmontada, o seu sistema de estrutura permite uma montagem rápida e descomplicada, otimizando custos de transporte e armazenamento.
- **Otimização do Espaço:** O design central permite o acesso de vários lados, tornando-a perfeita para ilhas de preparação e maximizando a eficiência em cozinhas com elevado volume de trabalho.