

# 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: 06/07/2026

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



Acesso rapido  
ao produto

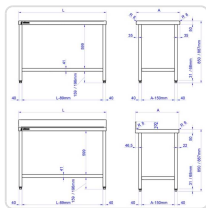


## Bancada Central Inox 2300x700x850 mm Linha 700 para Preparação

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	EX19066647	<b>Modelo:</b>	MCD-237
<b>Marca:</b>	EDENOX	<b>EAN:</b>	8434630022101

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	EDENOX
<b>EAN</b>	8434630022101
<b>Modelo</b>	MCD-237

## Descricao Resumida

Bancada central em aço inoxidável AISI-304 de 2300x700x850 mm, ideal para preparação em cozinhas profissionais. Fornecida desmontada para fácil montagem e transporte.

## Descricao Completa

Esta bancada central de 2300x700x850 mm, construída em aço inoxidável AISI-304, é ideal para áreas de preparação em cozinhas profissionais, oferecendo uma superfície robusta e higiênica para o trabalho diário.

### bancada central inox — Características Técnicas

<b>Material</b>	Aço inoxidável AISI-304 18/10
<b>Acabamento</b>	Acetinado
<b>Dimensões (CxPxA)</b>	2300 x 700 x 850 mm
<b>Profundidade</b>	700 mm (Linha 700)
<b>Reforços</b>	Ómeegas longitudinais, chassi para estabilidade
<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>Montagem</b>	Fornecida desmontada — montagem fácil por aparafusamento

### Aplicações Profissionais

Esta bancada central é uma solução robusta para diversas cozinhas profissionais, incluindo restaurantes de cozinha tradicional portuguesa, hamburgarias, snack-bares, pastelarias com confeitaria, cantinas escolares e empresariais, churrasqueiras, marisqueiras, e áreas de preparação em hotéis e serviços de catering. A sua profundidade de 700 mm otimiza o espaço em cozinhas de

dimensão variada.

## Bancada Central Inox — Principais Vantagens

---

- **Higiene e Durabilidade:** Construção integral em aço inoxidável AISI-304 18/10, garantindo máxima higiene, resistência à corrosão e longa vida útil.
- **Estabilidade Superior:** Equipada com ômeças de reforço longitudinais e um chassi robusto, proporciona uma superfície de trabalho extremamente estável e segura.
- **Otimização de Espaço:** Fornecida desmontada, facilita o transporte e armazenamento, e a sua montagem rápida permite uma instalação eficiente.
- **Flexibilidade de Uso:** Inclui pernas ajustáveis em altura e uma prateleira inferior reforçada, adaptando-se às necessidades específicas de cada cozinha e permitindo arrumação adicional.
- **Design Funcional:** Arestas frontais arredondadas de 50 mm para maior segurança e ergonomia no ambiente de trabalho.