

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: 10/06/2026

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



Acesso rapido
ao produto

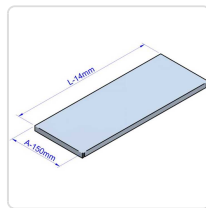
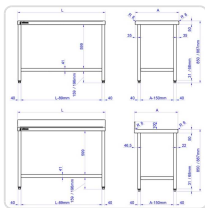


Bancada de Trabalho Central Inox 2300x700mm Desmontável

Informacoes do Produto

SKU:	EX19066647	Modelo:	MCD-237
Marca:	EDENOX	EAN:	8434630022101

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	EDENOX
EAN	8434630022101
Modelo	MCD-237

Descricao Resumida

Bancada de trabalho central em aço inox AISI-304 (2300x700x850mm) desmontável. Ideal para cozinhas profissionais. Robusta, higiénica e versátil.

Descricao Completa

Bancada de Trabalho Central Inox — Principais Vantagens

Esta bancada de trabalho central em aço inoxidável AISI-304 18/10 é a solução ideal para cozinhas profissionais que exigem máxima higiene e durabilidade. O seu design robusto e os materiais de alta qualidade garantem uma superfície de trabalho estável e resistente à corrosão, indispensável para o ambiente exigente da restauração.

O sistema desmontável é uma característica distintiva, permitindo uma montagem e desmontagem fáceis e rápidas. Esta funcionalidade, que a transforma numa mesa de trabalho (ou balcão inox) altamente prática, traduz-se em significativa poupança de espaço no armazenamento e facilidade no transporte, sem comprometer a solidez da estrutura.

Com pernas ajustáveis em altura e uma prateleira inferior reforçada, esta bancada oferece uma adaptabilidade excelente a diversas necessidades de utilização e garante uma base segura para todo o tipo de tarefas. A possibilidade de adicionar uma prateleira intermédia opcional e outros acessórios maximiza a sua versatilidade funcional.

Aplicações

Perfeita para cozinhas de restaurantes, hotéis, empresas de catering e padarias, onde o espaço é um fator crítico e a exigência de higiene é máxima. A sua capacidade de ser desmontada torna-a especialmente útil para eventos temporários ou cozinhas que necessitam de reorganização frequente, ou em instalações com acessos difíceis.

Devido à sua robustez e facilidade de limpeza, adapta-se a áreas de preparação alimentar intensiva, como açougues ou peixarias, cumprindo com as rigorosas normas HACCP. O seu design central permite o acesso de múltiplos utilizadores em simultâneo, otimizando o fluxo de trabalho em horários de pico.

Especificações Técnicas

Característica	Detalhe
----------------	---------

Material	Aço inoxidável AISI-304 18/10
Acabamento	Acetinado
Dimensões (mm)	2300 x 700 x 850
Arestas Frontais	Arredondadas de 50 mm
Pernas	Aço inoxidável, ajustáveis em altura (6 pernas para 2400 mm)
Prateleira Inferior	Sim, com reforço central
Chassi	Sim, para estabilidade
Montagem	Desmontada, sistema de estrutura montável
Reforços	Ômega longitudinais na parte inferior
Acessórios Opcionais	Prateleira intermédia, gavetas, prateleiras de mesa com luz/calor