

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: 04/07/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Bancada Central Inox 1100x700mm para Preparação Profissional

Informacoes do Produto

SKU:	EX19066641	Modelo:	MCD-117
Marca:	EDENOX	EAN:	8434630022040

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	EDENOX
EAN	8434630022040
Modelo	MCD-117

Descricao Resumida

Bancada central em aço inoxidável AISI-304 18/10, com 1100x700x850mm. Estrutura robusta e fornecida desmontada para fácil montagem em cozinhas profissionais.

Descricao Completa

Esta bancada central em aço inoxidável AISI-304 18/10, com dimensões de 1100x700x850mm, oferece uma superfície de trabalho robusta e higiênica para as exigências da cozinha profissional.

bancada central desmontada — Características Técnicas

Material	Aço Inoxidável AISI-304 18/10
Acabamento	Acetinado
Dimensões (L x P x A)	1100 x 700 x 850 mm
Profundidade	700 mm (Linha 700)
Bancada	Arestas frontais e arredondadas de 50 mm
Reforços	Ómegas longitudinais, chassi, reforço central na prateleira inferior
Pernas	Ajustáveis em altura
Montagem	Fornecida desmontada — montagem fácil por aparafusamento
Prateleira	Inferior com reforço central
Estrutura	Sólida e robusta

Aplicações Profissionais

Esta bancada central é ideal para otimizar o fluxo de trabalho em diversas cozinhas profissionais. É uma solução versátil para restaurantes de cozinha tradicional portuguesa, hamburgarias, snack-bares, pastelarias com confeitaria, cantinas escolares e empresariais, bem como para a preparação

em hotéis e serviços de catering. A sua robustez e facilidade de limpeza tornam-na adequada para qualquer área de preparação intensiva.

Bancada Central — Principais Vantagens

A construção em aço inoxidável AISI-304 garante durabilidade e resistência à corrosão, essenciais em ambientes de cozinha exigentes. O design com ómeças de reforço e chassi confere uma estabilidade superior, permitindo um trabalho seguro e eficiente. A facilidade de montagem por aparafusamento e as pernas ajustáveis em altura oferecem flexibilidade na instalação e adaptação ao espaço. A prateleira inferior com reforço central maximiza o espaço de arrumação, contribuindo para uma organização otimizada da área de preparação.

A bancada é fornecida montada ou desmontada?

A bancada é fornecida desmontada, mas o seu sistema de estrutura permite uma montagem fácil e rápida por aparafusamento, garantindo uma estrutura sólida após a instalação.

Qual o tipo de aço inoxidável utilizado e quais as suas vantagens?

É construída em aço inoxidável AISI-304 18/10, conhecido pela sua elevada resistência à corrosão, durabilidade e facilidade de limpeza, características cruciais para a higiene em cozinhas profissionais.

Como é garantida a estabilidade da bancada durante o uso?

A estabilidade é assegurada por ómeças de reforço longitudinais na parte inferior da bancada e um chassi robusto, que minimizam vibrações e garantem um suporte firme para o trabalho diário.

As pernas da bancada são ajustáveis em altura?

Sim, a bancada inclui pernas em aço inoxidável que são ajustáveis em altura, permitindo adaptar a superfície de trabalho às necessidades ergonómicas do utilizador e nivelar em pisos irregulares.

É possível adicionar acessórios ou prateleiras extra?

Sim, existe a possibilidade de incorporar uma prateleira intermédia adicional como opção. Também estão disponíveis acessórios opcionais como gavetas e prateleiras de mesa com

?

luz ou com luz e calor.