

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 características podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.



Acesso rapido
ao produto

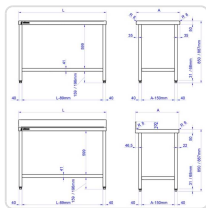


Bancada Central Aço Inox 1300x700 mm para Preparação Profissional

Informacoes do Produto

SKU:	EX19066642	Modelo:	MCD-137
Marca:	EDENOX	EAN:	8434630022057

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	EDENOX
EAN	8434630022057
Modelo	MCD-137

Descricao Resumida

Bancada central de 1300x700 mm em aço inoxidável AISI-304, ideal para preparação em cozinhas profissionais. Fornecida desmontada para montagem fácil e rápida.

Descricao Completa

Esta bancada central de 1300x700 mm, construída em aço inoxidável AISI-304, é uma solução robusta e higiénica para otimizar o espaço de trabalho em qualquer cozinha profissional.

bancada central inox — Características Técnicas

Dimensões (C x P x A)	1300 x 700 x 850 mm
Material	Aço inoxidável AISI-304 18/10
Acabamento	Acetinado
Profundidade	700 mm (Linha 700)
Bancada	Arestas frontais e arredondadas de 50 mm
Reforço	Ómeegas longitudinais, chassi, reforço central na prateleira inferior
Pernas	Aço inoxidável, ajustáveis em altura
Montagem	Fornecida desmontada — montagem fácil por aparafusamento
Prateleira	Inferior com reforço central

Aplicações Profissionais

Esta bancada central é indispensável em qualquer área de preparação que exija durabilidade e higiene. É ideal para restaurantes de cozinha tradicional, tascas, snack-bares, hamburgarias, pastelarias com confeitaria, cantinas escolares e empresariais, e cozinhas de hotéis e catering, permitindo o trabalho simultâneo de vários colaboradores.

Bancada Central — Principais Vantagens

- **Durabilidade e Higiene:** Construção integral em aço inoxidável AISI-304, resistente à corrosão e fácil de limpar, essencial para ambientes de produção alimentar.
- **Estabilidade Superior:** Equipada com ómeegas de reforço longitudinais e um chassi robusto, garante uma superfície de trabalho estável e segura.
- **Montagem Simplificada:** Fornecida desmontada, o seu sistema de encaixe permite uma montagem rápida e sem complicações por aparafusamento.
- **Otimização do Espaço:** O design central permite o acesso e trabalho de ambos os lados, maximizando a eficiência em cozinhas com espaço limitado.
- **Flexibilidade de Uso:** Inclui prateleira inferior com reforço e pernas ajustáveis em altura, adaptando-se às necessidades específicas de cada profissional.

Qual o material de construção desta bancada?

Esta bancada é construída em aço inoxidável AISI-304 18/10, conhecido pela sua elevada resistência à corrosão e facilidade de limpeza, ideal para ambientes de cozinha profissional.

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 e robusta após a instalação.

Quais as dimensões desta bancada?

As dimensões desta bancada central são 1300 mm de comprimento, 700 mm de profundidade e 850 mm de altura, enquadrando-se na Linha 700 de equipamento profissional.

É possível adicionar acessórios a esta bancada?

Sim, existe a possibilidade de incorporar uma prateleira intermédia adicional como opção, bem como gavetas e outros acessórios para otimizar a funcionalidade da bancada.

Para que tipo de uso profissional é mais adequada?

Esta bancada é ideal para qualquer cozinha profissional, incluindo restaurantes, snack-bares, pastelarias, cantinas e hotéis, onde é necessária uma superfície de trabalho robusta e higiénica para a preparação centralizada de alimentos.