

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

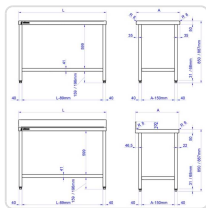


Bancada Central Desmontada 1700x700mm em Inox AISI-304

Informacoes do Produto

| | | | |
|---------------|------------|----------------|---------------|
| SKU: | EX19066643 | Modelo: | MCD-177 |
| Marca: | EDENOX | EAN: | 8434630022064 |

Imagens do Produto



Especificacoes

| | |
|---------------|---------------|
| Marca | EDENOX |
| EAN | 8434630022064 |
| Modelo | MCD-177 |

Descricao Resumida

Bancada central desmontada em inox AISI-304 de 1700x700x850mm. Ideal para cozinhas profissionais, oferece higiene, durabilidade e fácil montagem/armazenamento.

Descricao Completa

Bancada Central Desmontada em Inox — Principais Vantagens

A bancada central desmontada em aço inoxidável AISI-304 é a solução ideal para cozinhas profissionais que procuram versatilidade e durabilidade. Projetada para resistir aos ambientes mais exigentes, esta bancada oferece um espaço de trabalho robusto e higiênico, capaz de suportar as operações diárias de restaurantes, hotéis e bares.

A construção em aço inoxidável AISI-304 18/10 com acabamento acetinado garante uma resistência superior à corrosão e uma facilidade de limpeza inigualável, cumprindo rigorosas normas de higiene, como o HACCP. As arestas frontais arredondadas de 50 mm aumentam a segurança no manuseamento, enquanto o seu design desmontável permite uma significativa economia no transporte e armazenamento, sendo particularmente vantajoso para espaços com mobilidade ou necessidade de reconfiguração frequente.

O sistema de montagem rápida e simplificada não compromete a robustez final da estrutura, que, uma vez montada, se torna sólida e preparada para qualquer tarefa. As pernas ajustáveis em altura permitem adaptar a bancada a diferentes necessidades ergonómicas e superfícies irregulares, assegurando sempre uma base estável e segura.

Aplicações

Esta mesa de trabalho central (também conhecida como ilha de preparação ou mesa em inox), é perfeitamente adequada para cozinhas industriais, restaurantes de grande volume, pastelarias, talhos e unidades de catering. A sua robustez e facilidade de limpeza tornam-na indispensável para a preparação de alimentos, organização de utensílios ou como apoio em diversas fases do processo culinário. É especialmente útil em estabelecimentos que requerem flexibilidade e capacidade de reconfiguração do espaço.

Especificações Técnicas

| Característica | Detalhe |
|----------------|---------|
|----------------|---------|

| | |
|-----------------------------|---|
| Material | Aço Inoxidável AISI-304 18/10 |
| Acabamento | Acetinado |
| Dimensões (CxLxA) | 1700 x 700 x 850 mm |
| Arestas Frontais | Arredondadas, 50 mm |
| Reforços | Ómeegas longitudinais e chassi |
| Pernas | Aço inoxidável, ajustáveis em altura (6 pernas para 2400 mm) |
| Prateleira Inferior | Com reforço central |
| Desmontável | Sim, fácil e rápida montagem |
| Acessórios Opcionais | Prateleira intermédia, gavetas, prateleiras de mesa com luz/calor |