

# 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: 17/05/2026

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



Acesso rapido  
ao produto



Hotelequip.pt

## Bancada Central Inox Desmontável 1900x700mm Reforçada

### Informacoes do Produto

|               |            |                |               |
|---------------|------------|----------------|---------------|
| <b>SKU:</b>   | EX19066644 | <b>Modelo:</b> | MCD-197       |
| <b>Marca:</b> | EDENOX     | <b>EAN:</b>    | 8434630022071 |

### Imagens do Produto



### Especificacoes

|               |               |
|---------------|---------------|
| <b>Marca</b>  | EDENOX        |
| <b>EAN</b>    | 8434630022071 |
| <b>Modelo</b> | MCD-197       |

## Descricao Resumida

Bancada central de trabalho em aço inoxidável AISI-304, desmontável. Dimensões de 1900x700x850mm. Ideal para cozinhas profissionais, robusta e higiênica.

## Descricao Completa

### Bancada Central Inox — Principais Vantagens

Esta bancada central em aço inoxidável AISI-304 (também conhecida como mesa de trabalho ou mesa inox) oferece robustez e higiene superiores, sendo ideal para cozinhas profissionais. O seu design desmontável otimiza o transporte e armazenamento, garantindo uma montagem rápida e uma estrutura sólida para o uso diário. Com reforços longitudinais e arestas arredondadas, proporciona um ambiente de trabalho seguro e duradouro, cumprindo os mais elevados padrões de higiene.

A construção em aço inoxidável AISI-304 18/10 assegura uma resistência excepcional à corrosão e uma facilidade de limpeza inigualável. Esta característica é fundamental para ambientes que exigem conformidade com normas HACCP, prevenindo a acumulação de sujidade e facilitando a manutenção da higiene rigorosa necessária em qualquer estabelecimento HORECA.

Equipada com um chassis que confere excelente estabilidade, esta bancada permite um trabalho eficiente e seguro mesmo sob as maiores exigências. Os pés em aço inoxidável ajustáveis em altura adaptam-se perfeitamente a qualquer espaço, enquanto a prateleira inferior com reforço central oferece espaço adicional para arrumação, contribuindo para uma organização otimizada da sua área de trabalho.

### Aplicações

Perfeita para restaurantes, hotéis, pastelarias e cozinhas industriais que procuram soluções de preparação e apoio eficientes. A flexibilidade do seu sistema modular permite adaptar-se a diversos layouts de cozinha, sendo especialmente útil em espaços dinâmicos que exigem organização e durabilidade, como áreas de preparação intensiva ou zonas de apoio à confeção.

### Especificações Técnicas

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

|                                     |   |
|-------------------------------------|---|
| <b>Dimensões (CxPxA)</b>            | 1900 x 700 x 850 mm   |
| <b>Material</b>                     | Aço inoxidável AISI-304 18/10   |
| <b>Acabamento</b>                   | Acetinado   |
| <b>Pés</b>                          | Ajustáveis em altura  |
| <b>Design</b>                       | Desmontável   |
| <b>Arestas</b>                      | Frontais arredondadas (50 mm)   |
| <b>Prateleira Inferior</b>          | Com reforço central   |
| <b>Acessórios Opcionais</b>         | Prateleira intermédia, gavetas, prateleiras de mesa (luz/luz e calor) |
| <b>Pés para Comprimento 2400 mm</b> | 6 Pés   |