

# 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: 03/07/2026

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



Acesso rapido  
ao produto



## Bancada Central Inox 1900x700mm — Linha 700 Desmontada

### 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 preparação em aço inoxidável AISI-304, 1900x700x850mm. Estrutura robusta com ómeegas de reforço e pernas ajustáveis, ideal para cozinhas profissionais.

## Descricao Completa

Esta bancada central de 1900x700mm, construída em aço inoxidável AISI-304, oferece uma superfície de trabalho robusta e higiénica para qualquer cozinha profissional. O seu design com ómeegas de reforço e chassi garante estabilidade superior durante as operações diárias.

### bancada central inox — Características Técnicas

<b>Material</b>	Aço inoxidável AISI-304 18/10
<b>Acabamento</b>	Acetinado
<b>Dimensões (CxPxA)</b>	1900 x 700 x 850 mm
<b>Reforço da Bancada</b>	Ómeegas longitudinais
<b>Estrutura</b>	Chassi robusto para estabilidade
<b>Bancada</b>	Arestas frontais arredondadas de 50 mm
<b>Pernas</b>	Aço inoxidável, ajustáveis em altura
<b>Prateleira Inferior</b>	Com reforço central
<b>Montagem</b>	Fornecida desmontada — montagem fácil por aparafusamento

### Aplicações Profissionais

Ideal para cozinhas de restaurantes de bairro, tascas e snack-bares que necessitam de uma área central de preparação. Essencial em cantinas escolares, empresariais e hospitalares para manuseamento e preparação de grandes volumes. Perfeita para hotéis e empresas de catering que exigem robustez e higiene na produção de alimentos. Adequada para churrasqueiras e marisqueiras,

oferecendo uma superfície resistente para preparação intensiva.

## Bancada Central Inox — Principais Vantagens

- **Durabilidade Superior:** Construção integral em aço inoxidável AISI-304 para resistência à corrosão e longevidade em ambientes exigentes.
- **Estabilidade Reforçada:** Ômeegas de reforço longitudinais e chassi robusto asseguram uma superfície de trabalho firme e segura.
- **Higiene Otimizada:** Superfície lisa e arestas arredondadas facilitam a limpeza e manutenção, cumprindo as normas de segurança alimentar.
- **Montagem Simplificada:** Design desmontado permite transporte e armazenamento eficientes, com montagem rápida e fácil no local.
- **Versatilidade de Utilização:** Prateleira inferior reforçada para arrumação adicional e pernas ajustáveis para adaptação a diferentes alturas de trabalho.

### Qual o material de construção desta bancada?

A bancada é construída em aço inoxidável AISI-304 18/10, com um acabamento acetinado, garantindo durabilidade e higiene.

### As pernas da bancada são ajustáveis em altura?

Sim, esta bancada inclui pernas de aço inoxidável que são ajustáveis em altura, permitindo adaptar a superfície de trabalho às suas necessidades.

### Esta bancada é fornecida montada ou desmontada?

A bancada é fornecida desmontada, o que facilita o transporte e armazenamento. A montagem é simples e rápida, realizada por aparafusamento.

### É possível adicionar uma prateleira intermédia?

Sim, existe a possibilidade de incorporar uma prateleira intermédia adicional como acessório opcional, aumentando a capacidade de arrumação.

### Qual a profundidade desta bancada?

Esta bancada tem uma profundidade de 700 mm, o que a classifica como equipamento da Linha 700, ideal para cozinhas profissionais com espaço otimizado.