

# 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 2100x700mm para Cozinha Profissional

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	EX19066645	<b>Modelo:</b>	MCD-217
<b>Marca:</b>	EDENOX	<b>EAN:</b>	8434630022088

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	EDENOX
<b>EAN</b>	8434630022088
<b>Modelo</b>	MCD-217

## Descricao Resumida

Bancada central de trabalho em aço inoxidável AISI-304, com 2100x700x850mm. Ideal para preparação em cozinhas profissionais, fornecida desmontada para fácil montagem.

## Descricao Completa

Esta bancada central de trabalho em aço inoxidável AISI-304, com dimensões de 2100x700x850mm, oferece uma superfície robusta e estável, essencial para a preparação de alimentos em qualquer cozinha profissional.

### bancada central desmontada — Características Técnicas

<b>Material</b>	Aço inoxidável AISI-304 18/10, acabamento acetinado
<b>Dimensões (CxPxA)</b>	2100 x 700 x 850 mm
<b>Reforços</b>	Órgãos longitudinais e chassi para estabilidade
<b>Bancada</b>	Arestas frontais arredondadas de 50 mm
<b>Estrutura</b>	Sólida e robusta, fornecida desmontada
<b>Pernas</b>	Aço inoxidável, ajustáveis em altura
<b>Prateleira Inferior</b>	Com reforço central
<b>Montagem</b>	Fácil e rápida por aparafusamento
<b>Acessórios Opcionais</b>	Possibilidade de gavetas e prateleira intermédia

### Aplicações Profissionais

Esta bancada central é ideal para uma vasta gama de estabelecimentos, incluindo restaurantes de cozinha tradicional, hamburgarias, snack-bares, pastelarias com confeitaria, cantinas (escolares, empresariais e hospitalares), hotéis, e serviços de catering. A sua robustez e dimensões tornam-na perfeita para áreas de preparação intensiva de alimentos.

### Bancada Central Inox — Principais Vantagens

A bancada central em aço inoxidável oferece durabilidade excepcional e resistência à corrosão, garantindo uma longa vida útil em ambientes de cozinha exigentes. A sua estrutura sólida e o chassi de reforço proporcionam uma estabilidade superior durante o trabalho. A facilidade de montagem por aparafusamento e a possibilidade de ajuste em altura das pernas aumentam a versatilidade. Além disso, a prateleira inferior com reforço central maximiza o espaço de arrumação, contribuindo para uma organização eficiente da área de preparação.

#### **Qual o material de construção desta bancada?**

A bancada é construída em aço inoxidável AISI-304 18/10, com acabamento acetinado, garantindo elevada resistência e higiene para uso profissional.

#### **A bancada é fornecida montada ou desmontada?**

É fornecida desmontada, mas o seu sistema de estrutura permite uma montagem fácil e rápida por aparafusamento, resultando numa estrutura sólida e robusta.

#### **Quais as dimensões exatas desta bancada central?**

As dimensões da bancada são 2100 mm de comprimento, 700 mm de profundidade e 850 mm de altura, adequadas para a Linha 700 de equipamento.

#### **É possível adicionar acessórios à bancada?**

Sim, existe a possibilidade de incorporar acessórios opcionais como gavetas adicionais ou uma prateleira intermédia, para otimizar ainda mais o espaço de trabalho.

#### **Para que tipo de estabelecimentos esta bancada é mais adequada?**

Esta bancada é ideal para cozinhas profissionais de restaurantes, pastelarias, cantinas, hotéis, food trucks e qualquer estabelecimento que necessite de uma superfície de trabalho central robusta e higiénica para preparação de alimentos.