

# 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: 21/06/2026

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



Acesso rapido  
ao produto



## Bancada Central Desmontável Inox AISI 304 - 2400x700 mm

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	EX19006241	<b>Modelo:</b>	MCD-247
<b>Marca:</b>	EDENOX	<b>EAN:</b>	N/D

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	EDENOX
<b>Modelo</b>	MCD-247

### Descricao Resumida

Bancada central desmontável em inox AISI-304 para uso profissional. Medidas de 2400x700x850 mm. Ideal para otimizar espaço e garantir higiene.

## Descricao Completa

### Bancada Central Desmontável Inox — Principais Vantagens

Esta bancada central desmontável (também conhecida como mesa de trabalho inox) é uma solução robusta e versátil, concebida para otimizar o espaço e a eficiência em ambientes de cozinha profissional. A sua estrutura em aço inoxidável AISI-304 garante uma durabilidade excepcional e resistência superior à corrosão, indispensáveis em qualquer operação hoteleira ou de restauração que siga os mais altos padrões de higiene e segurança alimentar.

O design inteligente permite uma montagem rápida e descomplicada, resultando numa estrutura sólida e estável, essencial para o manuseamento de equipamentos e alimentos. A capacidade de ser totalmente desmontada facilita não só o transporte e o armazenamento, otimizando custos e espaço em armazém, mas também simplifica a limpeza profunda e a manutenção, contribuindo para um ambiente de trabalho impecável. As arestas frontais arredondadas oferecem segurança adicional, minimizando riscos de acidentes e proporcionando um toque ergonómico ao equipamento.

Com pernas ajustáveis em altura, a bancada adapta-se facilmente às necessidades específicas de cada espaço e utilizador, assegurando uma ergonomia ideal e conforto durante a jornada de trabalho. A prateleira inferior reforçada oferece um espaço de arrumação extra, mantendo utensílios e ingredientes essenciais sempre à mão, enquanto a possibilidade de adicionar uma prateleira intermédia opcional ou gavetas, aumenta ainda mais a sua funcionalidade e capacidade organizativa.

### Aplicações

Ideal para restaurantes, hotéis, bares, hospitais, escolas e cozinhas industriais, onde a preparação de alimentos exige uma superfície de trabalho central resistente e higiénica. A sua robustez torna-a perfeita para operações de grande volume, desde a preparação de carnes e vegetais até à montagem de pratos. É também adequada para pastelarias e padarias que necessitem de uma superfície firme e fácil de limpar para manusear massas ou decorar produtos. A natureza desmontável é particularmente vantajosa para estabelecimentos que necessitem de flexibilidade na reorganização do espaço ou de soluções de transporte para catering.

### Especificações Técnicas

<b>Característica</b>	<b>Detalhe</b>
<b>Material</b>	Aço inoxidável AISI-304 18/10
<b>Acabamento</b>	Acetinado
<b>Dimensões (CxPxA)</b>	2400 x 700 x 850 mm
<b>Arestas</b>	Frontais arredondadas de 50 mm
<b>Pernas</b>	Aço inoxidável, ajustáveis em altura, 6 pernas para 2400 mm
<b>Prateleira Inferior</b>	Com reforço central
<b>Características Adicionais</b>	Fornecida desmontada, montagem fácil e rápida, ômeças de reforço longitudinais, chassi para estabilidade
<b>Acessórios Opcionais</b>	Prateleira intermédia adicional, gavetas, prateleiras de mesa com luz ou com luz e calor