

# 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: 22/06/2026

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



Acesso rapido  
ao produto



## Bancada Central Inox 600x800mm Desmontada para Preparação

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	EX19076601	<b>Modelo:</b>	MCD-68
<b>Marca:</b>	EDENOX	<b>EAN:</b>	8434630041096

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	EDENOX
<b>EAN</b>	8434630041096
<b>Modelo</b>	MCD-68

## Descricao Resumida

Bancada central em aço inoxidável AISI-304, 600x800x850mm, fornecida desmontada para montagem fácil. Ideal para áreas de preparação profissional com excelente estabilidade.

## Descricao Completa

Esta bancada central em aço inoxidável AISI-304, com dimensões de 600x800x850mm, é uma solução robusta e versátil para otimizar a área de preparação em qualquer cozinha profissional.

### Bancada de Trabalho Central Inox — Características Técnicas

<b>Material</b>	Aço inoxidável AISI-304 18/10
<b>Acabamento</b>	Acetinado
<b>Dimensões (CxPxA)</b>	600 x 800 x 850 mm
<b>Profundidade</b>	800 mm (Linha 800)
<b>Reforços</b>	Ómeças longitudinais e chassi para estabilidade
<b>Arestas</b>	Frontais e arredondadas de 50 mm
<b>Montagem</b>	Fornecida desmontada — montagem fácil por aparafusamento
<b>Pernas</b>	Aço inoxidável, ajustáveis em altura
<b>Prateleira Inferior</b>	Com reforço central

### Aplicações Profissionais

Esta bancada central é ideal para uma vasta gama de estabelecimentos que necessitam de uma superfície de trabalho robusta e higiénica. É perfeita para a área de preparação em restaurantes de cozinha tradicional portuguesa, hamburgarias, snack-bares, pastelarias com confeitaria, cantinas escolares e empresariais, ou mesmo em food trucks e roulotes que exijam equipamento de qualidade e fácil montagem.

## Bancada Central — Principais Vantagens

- **Durabilidade e Higiene:** Construção integral em aço inoxidável AISI-304 18/10, garantindo resistência à corrosão e facilidade de limpeza.
- **Estabilidade Superior:** Equipada com ómeças de reforço longitudinais e um chassi robusto que confere excelente estabilidade durante o uso intensivo.
- **Montagem Simplificada:** Fornecida desmontada, o seu sistema de estrutura permite uma montagem rápida e sem complicações, otimizando custos de transporte e armazenamento.
- **Versatilidade de Utilização:** Pernas ajustáveis em altura e a possibilidade de adicionar prateleiras intermédias ou gavetas opcionais adaptam-se a diversas necessidades operacionais.
- **Design Funcional:** Arestas frontais arredondadas de 50 mm aumentam a segurança e a ergonomia no ambiente de trabalho.

### Qual o material principal desta bancada?

A bancada é construída integralmente em aço inoxidável AISI-304 18/10, conhecido pela sua durabilidade e resistência à corrosão.

### A bancada é fornecida montada ou desmontada?

É fornecida desmontada, com um sistema de estrutura que permite uma montagem fácil e rápida por aparafusamento.

### Posso ajustar a altura das pernas da bancada?

Sim, as pernas são fabricadas em aço inoxidável e são ajustáveis em altura, permitindo adaptar a bancada às suas necessidades ergonómicas.

### É possível adicionar acessórios a esta bancada?

Sim, existe a possibilidade de incorporar acessórios opcionais, como uma prateleira intermédia adicional, gavetas ou prateleiras de mesa com luz ou calor.

### Para que tipo de cozinhas é esta bancada mais adequada?

Esta bancada é ideal para qualquer cozinha profissional, desde restaurantes, snack-bars, pastelarias, cantinas, até food trucks, onde a robustez, higiene e facilidade de montagem são essenciais.