

# 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 caracteristicas podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.



Acesso rapido  
ao produto

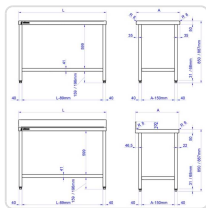


## Bancada Central Inox 2200x800mm Desmontada para Preparação

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	EX19076609	<b>Modelo:</b>	MCD-228
<b>Marca:</b>	EDENOX	<b>EAN:</b>	8434630041478

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	EDENOX
<b>EAN</b>	8434630041478
<b>Modelo</b>	MCD-228

## Descricao Resumida

Bancada central de trabalho em aço inoxidável AISI-304, com 2200x800x850 mm. Fornecida desmontada para fácil transporte e montagem, ideal para cozinhas profissionais.

## Descricao Completa

Esta bancada central em aço inoxidável AISI-304, com 2200x800x850 mm, é ideal para áreas de preparação intensiva, oferecendo uma superfície robusta e higiênica para diversas operações culinárias.

### bancada central desmontada — Características Técnicas

<b>Material</b>	Aço inoxidável AISI-304 18/10
<b>Acabamento</b>	Acetinado
<b>Dimensões (CxPxA)</b>	2200 x 800 x 850 mm
<b>Tipo de Bancada</b>	Central
<b>Arestas da Bancada</b>	Frontais arredondadas de 50 mm
<b>Reforço da Bancada</b>	Ómeegas longitudinais
<b>Estrutura</b>	Chassi robusto, desmontável
<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

Esta bancada central é indispensável em qualquer cozinha profissional que exija uma área de trabalho robusta e higiênica. É ideal para restaurantes de cozinha tradicional, hamburgarias, snack-

bares, pastelarias com confeitaria, cantinas escolares e empresariais, bem como para hotéis e serviços de catering.

## Bancada Central Inox — Principais Vantagens

- **Durabilidade e Higiene:** Construção em aço inoxidável AISI-304 18/10 garante resistência à corrosão e facilidade de limpeza, essencial para ambientes profissionais.
- **Estabilidade Superior:** O chassi reforçado e os ômega longitudinais proporcionam uma base de trabalho extremamente estável, mesmo sob uso intensivo.
- **Otimização de Espaço e Custo:** Fornecida desmontada, facilita o transporte e armazenamento, resultando em poupança e montagem rápida no local.
- **Flexibilidade de Utilização:** Pernas ajustáveis em altura adaptam-se às necessidades ergonômicas do utilizador e a prateleira inferior oferece arrumação adicional.
- **Design Funcional:** Arestas frontais arredondadas de 50 mm aumentam a segurança e a ergonomia durante a utilização diária.

### Como é feita a montagem desta bancada?

A bancada é fornecida desmontada e a sua montagem é simples e rápida, realizada por aparafusamento, garantindo uma estrutura sólida e robusta após a instalação.

### Qual o material de construção e as suas vantagens?

É construída em aço inoxidável AISI-304 18/10 com acabamento acetinado, um material conhecido pela sua elevada resistência à corrosão, durabilidade e facilidade de limpeza, fundamental para a higiene em cozinhas profissionais.

### Esta bancada oferece boa estabilidade durante o trabalho?

Sim, a bancada inclui ômega de reforço longitudinais e um chassi robusto que asseguram uma excelente estabilidade, mesmo em operações de preparação intensivas.

### É possível ajustar a altura da bancada?

Sim, as pernas da bancada são em aço inoxidável e ajustáveis em altura, permitindo adaptar a superfície de trabalho às necessidades ergonômicas dos utilizadores.

### Posso adicionar acessórios a esta bancada?

Sim, é possível incorporar opcionalmente uma prateleira intermédia adicional. Existem também acessórios opcionais como gavetas e prateleiras de mesa com luz ou com luz e calor.