

# 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: 10/06/2026

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



Acesso rapido  
ao produto



Hotelequip.pt

## Bastidor Profissional Inox 1600x600mm sem Prateleira

### Informacoes do Produto

|               |            |                |        |
|---------------|------------|----------------|--------|
| <b>SKU:</b>   | EX19004804 | <b>Modelo:</b> | BF-166 |
| <b>Marca:</b> | EDENOX     | <b>EAN:</b>    | N/D    |

### Imagens do Produto



### Especificacoes

|               |        |
|---------------|--------|
| <b>Marca</b>  | EDENOX |
| <b>Modelo</b> | BF-166 |

### Descricao Resumida

Bastidor profissional em aço inoxidável AISI-304, 1600x600mm. Robusto e higiénico, ideal para cozinhas HORECA. Pernas ajustáveis para estabilidade.

### bastidor inox profissional — Bastidor Profissional Inox — Principais Vantagens

Este bastidor (também conhecido como estrutura de suporte) é uma solução robusta e higiênica para cozinhas profissionais, hotéis, restaurantes e estabelecimentos HORECA. Fabricado integralmente em aço inoxidável AISI-304 18/10, garante excepcional resistência à corrosão, durabilidade superior e conformidade com as mais rigorosas normas de higiene alimentar, essenciais para ambientes de preparação de alimentos.

Projetado para otimizar o espaço de trabalho, o bastidor é entregue desmontado, facilitando o transporte e a instalação. A sua estrutura versátil oferece a liberdade de ser complementado com outros módulos ou bancadas, permitindo criar uma área de trabalho personalizada e eficiente, adaptada às necessidades específicas de cada cozinha profissional.

Com a sua construção em aço inoxidável de alta qualidade, este bastidor assegura uma limpeza fácil e rápida, contribuindo para a manutenção de um ambiente de trabalho impecável. As pernas ajustáveis em altura garantem estabilidade perfeita em qualquer tipo de piso, essencial para a segurança e o conforto do pessoal.

### Aplicações

Ideal para restaurantes, hotéis, bares, pastelarias, talhos, e cozinhas industriais que necessitam de uma base de suporte sólida e durável para equipamentos ou como parte integrante de uma área de preparação. A sua robustez permite acomodar diversos utensílios e maquinaria, adaptando-se a operações de elevado volume que exigem higiene e resistência.

### Especificações Técnicas

|                          |   |
|--------------------------|---|
| <b>Material</b>          | Aço inoxidável AISI-304 18/10                                       |
| <b>Dimensões (C x P)</b> | 1600 x 600 mm   |
| <b>Altura</b>            | 850 mm (com pés ajustáveis)   |
| <b>Prateleiras</b>       | Não incluídas   |
| <b>Pernas</b>            | Aço inoxidável ajustáveis (6 pernas para modelos de 2500 e 2600 mm) |
| <b>Montagem</b>          | Desmontado  |