

# 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 de Trabalho Inox 2400x500x850mm Linha 500

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	EX19066657	<b>Modelo:</b>	EB-245
<b>Marca:</b>	EDENOX	<b>EAN:</b>	8434630022200

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	EDENOX
<b>EAN</b>	8434630022200
<b>Modelo</b>	EB-245

## Descricao Resumida

Bancada de trabalho em aço inoxidável de 2400x500x850mm, ideal para cozinhas profissionais. Profundidade de 500mm para otimização de espaço e fácil integração.

## Descricao Completa

Esta bancada de trabalho em aço inoxidável, com dimensões de 2400x500x850mm, é uma solução robusta para otimizar a área de preparação em qualquer cozinha profissional. A sua construção integral em aço inoxidável garante durabilidade e conformidade com as normas de higiene.

### bancada inox — Características Técnicas

Propriedade	Valor
Dimensões (C x P x A)	2400 x 500 x 850 mm
Material	Aço inoxidável
Tipo de Instalação	Mural ou central
Profundidade	500 mm (Linha 500)
Reforço	Central em aço inoxidável
Montagem	Fornecida desmontada — montagem fácil por aparafusamento

### Aplicações Profissionais

Esta bancada de trabalho é indispensável em diversas configurações de cozinhas profissionais, desde restaurantes de bairro e tascas, a pastelarias com confeitaria e cafés com cozinha. É igualmente adequada para hamburgarias, snack-bares, roulotes e food trucks que necessitam de uma superfície de preparação robusta. Em cantinas escolares, empresariais ou hospitalares, e em estabelecimentos de catering e hotelaria, a sua versatilidade e higiene são cruciais para a eficiência operacional.

### Bancada de Trabalho Inox — Principais Vantagens

- **Higiene Superior:** A superfície em aço inoxidável é fácil de limpar e desinfetar, essencial para ambientes de preparação de alimentos.
- **Durabilidade Excepcional:** Construção robusta em aço inoxidável garante uma longa vida útil, mesmo sob uso intensivo.
- **Otimização de Espaço:** Com uma profundidade de 500mm, integra-se facilmente em espaços mais compactos, maximizando a área de trabalho disponível.
- **Versatilidade de Instalação:** Pode ser utilizada tanto como bancada mural, encostada à parede, quanto como bancada central, para acesso por ambos os lados.
- **Estabilidade Reforçada:** O reforço central em aço inoxidável confere maior robustez e capacidade de carga à superfície de trabalho.

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

A bancada é fornecida desmontada, mas a sua montagem é simples e rápida, realizada por aparafusamento, sem necessidade de ferramentas especializadas.

#### **Qual a manutenção necessária para o aço inoxidável?**

O aço inoxidável requer uma limpeza regular com água e detergente neutro. Evite produtos abrasivos ou palha de aço para preservar o acabamento e a higiene da superfície.

#### **Esta bancada pode ser utilizada em ambientes com alta humidade?**

Sim, o aço inoxidável é altamente resistente à corrosão e à humidade, tornando esta bancada ideal para ambientes exigentes como cozinhas profissionais e áreas de lavagem.

#### **Qual a capacidade de carga aproximada desta bancada?**

Embora não haja um valor exato especificado, a construção robusta em aço inoxidável com reforço central garante uma excelente capacidade de carga, adequada para o uso intensivo de equipamentos e utensílios de cozinha profissionais.

#### **Qual a diferença entre uma bancada mural e uma central?**

Uma bancada mural é projetada para ser encostada a uma parede, otimizando o espaço. Uma bancada central pode ser acedida de todos os lados, ideal para ilhas de preparação ou áreas onde vários chefs trabalham em simultâneo. Este modelo é versátil para ambas as utilizações. ?