

# 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 caracteristicas podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.



Acesso rapido  
ao produto



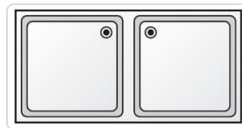
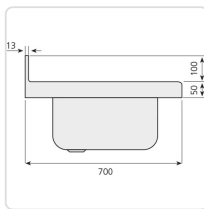
Hotelequip.pt

## Bancada Inox com Lavatórios 1400x700mm para Cozinha Industrial

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	EX19004918	<b>Modelo:</b>	FI-147/20
<b>Marca:</b>	EDENOX	<b>EAN:</b>	N/D

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	EDENOX
<b>Modelo</b>	FI-147/20

### Descricao Resumida

Bancada em aço inoxidável AISI-304 com 1400x700mm, inclui 2 cubas de 600x500x300mm. Ideal para cozinhas profissionais e hoteleiras.

## Descricao Completa

### Bancada Inox com Lavatórios — Principais Vantagens

Esta bancada em aço inoxidável é uma solução robusta e higiênica para qualquer cozinha profissional, especialmente concebida para resistir ao uso intensivo em ambientes Horeca. A sua construção integral em aço inoxidável AISI-304 (ou mesa de trabalho em inox) garante uma durabilidade excepcional e conformidade com as mais rigorosas normas sanitárias, indispensáveis para a manipulação de alimentos.

Desenvolvida com duas cubas de grande capacidade, esta bancada permite a lavagem eficiente de utensílios de maiores dimensões. Cada cuba integra uma válvula de escoamento e um tubo de transbordo, simplificando as operações diárias e garantindo um fluxo contínuo de trabalho sem interrupções. A proteção contra ruído assegura um ambiente de trabalho mais tranquilo, contribuindo para o conforto da equipa.

A profundidade de 700 mm e as bordas soldadas (traseira de 100 mm e frontal de 50 mm) oferecem uma área de trabalho espaçosa e segura, evitando derrames e facilitando a organização. A superfície lisa e resistente é fácil de limpar e manter, promovendo um alto padrão de higiene e otimizando a produtividade na cozinha.

### Aplicações

Ideal para restaurantes, hotéis, bares, hospitais, escolas e cozinhas industriais que exigem equipamentos duradouros e de fácil higienização. Perfeita para áreas de pré-preparação e lavagem de grandes volumes de utensílios, garantindo eficiência operacional e cumprimento das normas HACCP. Suporta o ritmo acelerado de cozinhas com elevada produção.

### Especificações Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões totais (mm)	1400 x 700
Profundidade da bancada	700 mm

<b>Característica</b>	<b>Detalhe</b>
<b>Material</b>	Aço inoxidável AISI-304 18/10
<b>Borda traseira</b>	100 mm de altura, totalmente soldada
<b>Borda frontal</b>	50 mm de altura, totalmente soldada
<b>Posição do escorredor</b>	Sem escorredor
<b>Dimensões das cubas (mm)</b>	600 x 500 x 300
<b>Características das cubas</b>	Válvula de escoamento, tubo de transbordo e proteção contra ruído