

Ficha Tecnica

Precisa de Ajuda? Ligue: (+351) 916 542 211



Hotelequip.pt

Hotelequip.pt

Rua Empresarial N° 8A, Zona Industrial Ponte Seca
2510-752 Gaeiras, Portugal



Acesso rapido
ao produto

Ficha tecnica gerada em: 10/06/2026

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

Bancada de Trabalho Neutra Inox 70x72x25/32,5 cm

Informacoes do Produto

SKU:	MS1147.220.002M	Modelo:	EN T 770 NV
Marca:	Magnus	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Magnus
Modelo	EN T 770 NV

Descricao Resumida

Bancada de trabalho neutra em aço inoxidável 70x72x25/32,5 cm, perfeita para otimizar o espaço e a higiene na sua cozinha profissional.

Descricao Completa

bancada de trabalho inox — Bancada Inox — Principais Vantagens

Esta superfície de trabalho neutra é um elemento indispensável em qualquer cozinha profissional, dada a sua robustez e versatilidade. Integralmente construída em aço inoxidável de alta qualidade, garante uma elevada durabilidade e resistência à corrosão, fatores cruciais em ambientes de restauração e hotelaria.

O design permite a sua integração com diferentes módulos de base aberta, proporcionando a flexibilidade necessária para configurar o seu espaço de trabalho de acordo com as exigências específicas do seu negócio. A facilidade de limpeza do inox promove um ambiente de trabalho higiénico e seguro.

Aplicações Profissionais

Ideal para cozinhas de restaurantes, cafés, pastelarias, hotéis e outras unidades de restauração que necessitem de uma área de preparação adicional. A sua construção em aço inoxidável torna-a perfeita para manuseamento de alimentos, suportando as rigorosas normas de higiene e segurança alimentar.

Este work table pode ser usada como extensão de outras bancadas, como área de suporte para equipamentos de pequena dimensão ou como zona dedicada à pré-preparação de ingredientes. A possibilidade de combinação com bases abertas maximiza o espaço de arrumação, mantendo os utensílios e equipamentos organizados e ao alcance da mão.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Largura (L)	700 mm
Profundidade (P)	720 mm
Altura (A)	250/325 mm
Material	Aço Inoxidável

Característica	Detalhe
Tipo de Estrutura	Autoportante / Combinável com base aberta

Perguntas Frequentes

Para que tipo de espaços esta bancada é mais adequada?

É ideal para cozinhas profissionais de restaurantes, pastelarias, hotéis e todos os estabelecimentos que necessitem de uma superfície de trabalho adicional robusta e higiénica.

É possível ajustar a altura da bancada?

Sim, a altura da bancada pode ser ajustada entre 250 mm e 325 mm, permitindo adaptá-la às suas necessidades específicas de trabalho.

Com que tipo de bases se pode combinar este elemento neutro?

Este modelo foi concebido para ser combinado com diferentes tipos de bases abertas, oferecendo flexibilidade na configuração do seu espaço de cozinha, otimizando o armazenamento disponível.

Qual a durabilidade esperada para esta mesa de trabalho?

Construída integralmente em aço inoxidável, a bancada oferece uma excelente resistência ao uso diário e à corrosão, garantindo uma longa vida útil em ambientes profissionais exigentes.

A limpeza da superfície em aço inoxidável é fácil de realizar?

Sim, o aço inoxidável é um material que facilita imenso a limpeza e a manutenção, contribuindo para o cumprimento rigoroso das normas de higiene em cozinhas profissionais.