

Ficha Tecnica

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

Hotelequip.pt

Rua Empresarial Nº 8A, Zona Industrial Ponte Seca
2510-752 Gaeiras, Portugal

Ficha tecnica gerada em: 22/07/2026

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



Acesso rapido
ao produto

Estante Modular Perfurada Inox 1000x400x1800 mm

Informacoes do Produto

SKU:	UD2236.720	Modelo:	UD2236.720
Marca:	UDEX	EAN:	N/D
		Dimensões:	1000 x 400 x 1800 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Modelo	UD2236.720
Marca	UDEX
Largura (mm)	1000–1500 mm
Tipo	Estante

Descricao Resumida

Estante modular perfurada em aço inoxidável para armazenamento profissional de 1000x400x1800 mm. Ideal para cozinhas, armazéns e câmaras frigoríficas.

Descricao Completa

Estante Modular Perfurada — Principais Vantagens

Esta unidade de armazenamento perfurada, fabricada em aço inoxidável de elevada qualidade, foi criteriosamente projetada para garantir uma durabilidade e resistência excepcionais em ambientes de restauração e hotelaria de alta exigência. A sua composição robusta assegura uma ventilação contínua, fundamental para o armazenamento de produtos que requerem circulação de ar constante, contribuindo assim para a manutenção rigorosa da higiene alimentar e para o prolongamento da vida útil dos géneros alimentícios.

A montagem simplificada e o design versátil permitem uma adaptação perfeita a qualquer espaço, otimizando a organização e o fluxo de trabalho na sua cozinha profissional. O material inoxidável cumpre integralmente as rigorosas normas HACCP, sendo altamente resistente à corrosão e extremamente fácil de higienizar, um fator primordial para a segurança alimentar em estabelecimentos comerciais.

Com perfurações estrategicamente concebidas, este sistema de arrumação não só promove a limpeza como também facilita a inspeção visual dos artigos armazenados. É uma solução indispensável para quem procura eficiência, robustez e conformidade sanitária na gestão do seu inventário em cozinhas ou despensas.

Aplicações Profissionais

Esta estante é ideal para cozinhas industriais, para restaurantes, hotéis e refeitórios, bem como para pastelarias e outras unidades de processamento alimentar que necessitem de armazenamento higiénico e bem ventilado. É perfeita para despensas, câmaras frigoríficas (não refrigeradas, mas compatível com o ambiente) e áreas de preparação, onde a organização e a facilidade de limpeza são prioritárias. A sua construção em aço inoxidável garante a adequação para ambientes com elevados níveis de humidade ou onde a higiene é um requisito essencial, suportando o manuseamento frequente e a limpeza intensiva.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
----------------	---------

Material	Aço Inoxidável
Tipo	Modular Perfurada
Dimensões (CxLxA)	1000 x 400 x 1800 mm
Profundidade	75 mm (Prateleira)

Perguntas Frequentes

P: Esta estante é adequada para uso em câmaras frigoríficas?

As estantes em aço inoxidável são perfeitamente adequadas para ambientes frios e húmidos, como as câmaras frigoríficas, devido à sua excelente resistência à corrosão, garantindo a conservação dos alimentos.

P: Qual a vantagem das prateleiras perfuradas?

As prateleiras com perfurações otimizam a circulação de ar, um fator crucial para o armazenamento de produtos alimentares. Esta característica também facilita a limpeza e impede a acumulação de líquidos ou sujidade, contribuindo decisivamente para a manutenção da higiene.

P: A montagem é complexa?

Não, esta estante foi concebida para uma montagem modular e intuitiva, não requerendo ferramentas especializadas. Isso permite uma instalação rápida e uma adaptação eficiente a diferentes configurações de espaço dentro da sua área de trabalho.

P: Quais as dimensões desta estante modular perfurada?

Esta estante modular perfurada possui dimensões de 1000 mm de largura, 400 mm de profundidade e 1800 mm de altura, sendo ideal para otimizar o espaço de armazenamento profissional em qualquer cozinha ou despensa.

P: Qual o tipo de manutenção e limpeza recomendado para esta estante?

A estante modular perfurada em aço inoxidável é de fácil limpeza. Recomenda-se a utilização de água morna com um detergente neutro e um pano macio, evitando sempre produtos abrasivos para preservar o acabamento e a higiene do equipamento.