

# 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: 22/07/2026

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



Acesso rapido  
ao produto



Hotelequip.pt

## Estante Modular Lisa Inox 1000x400x1800mm Cozinha Profissional

### Informacoes do Produto

|        |            |            |                      |
|--------|------------|------------|----------------------|
| SKU:   | UD2236.728 | Modelo:    | UD2236.728           |
| Marca: | UDEX       | EAN:       | N/D                  |
|        |            | Dimensões: | 1000 x 400 x 1800 cm |

### Imagens do Produto



### Especificacoes

|              |              |
|--------------|--------------|
| Modelo       | UD2236.728   |
| Marca        | UDEX         |
| Largura (mm) | 1000–1500 mm |
| Tipo         | Estante      |

### Descricao Resumida

Estante modular lisa em aço inoxidável 1000x400x1800mm. Higiênica, durável e fácil de limpar. Ideal para armazenamento profissional em hotelaria e restauração.

## Descricao Completa

### Estante Inox Modular — Principais Vantagens

Concebida para os ambientes mais exigentes da restauração, esta prateleira modular em aço inoxidável é uma solução de armazenamento robusta e higiênica. O seu fabrico em aço de alta qualidade assegura uma resistência notável à corrosão e uma durabilidade prolongada, mesmo em condições de uso intenso e com níveis elevados de humidade. Proporciona um suporte fiável para os seus artigos, otimizando o espaço disponível com a máxima eficiência. Um investimento inteligente para qualquer negócio que priorize a organização e a longevidade do equipamento.

A sua estrutura permite uma montagem fácil e rápida, adaptando-se perfeitamente a diferentes espaços e necessidades de arrumação. A superfície lisa facilita significativamente a limpeza e manutenção, garantindo o cumprimento das rigorosas normas de higiene e segurança alimentar, essenciais para qualquer cozinha industrial ou armazém de produtos. Esta flexibilidade de arranjo torna-a ideal para otimizar o fluxo de trabalho e a acessibilidade aos itens.

Este sistema de arrumação é perfeito para organizar utensílios, equipamentos e stocks de forma eficaz, contribuindo para um ambiente de trabalho mais organizado e produtivo. A robustez da construção assegura que pode suportar cargas pesadas, protegendo a segurança dos bens armazenados. A adaptabilidade desta unidade é uma mais-valia, permitindo reconfigurações rápidas conforme as exigências do seu espaço.

### Aplicações Profissionais

Esta estante é um elemento indispensável em cozinhas industriais, restaurantes, bares, hotéis, padarias, pastelarias e cantinas, onde a organização e a higiene são prioritárias. É ideal para o armazenamento de produtos alimentares embalados, loiças, equipamentos de cozinha e artigos de limpeza.

É igualmente útil em câmaras frigoríficas ou despensas, ambientes onde as condições de humidade e temperatura exigem materiais de elevada resistência. A sua adaptabilidade torna-a numa solução eficaz para qualquer negócio do setor alimentar que necessite de maximizar o seu espaço de arrumação, garantindo a conformidade com as normas HACCP.

### Características Técnicas

| Característica        | Detalhe              |
|-----------------------|----------------------|
| Tipo                  | Estante Modular Lisa |
| Material              | Aço Inoxidável       |
| Dimensões (L x P x A) | 1000 x 400 x 1800 mm |
| Profundidade          | 80 mm                |

### Perguntas Frequentes

**Q: Quais as dimensões exatas desta estante modular em aço inoxidável?** A: Esta estante modular possui dimensões de 1000 mm de largura, 400 mm de profundidade e 1800 mm de altura. É perfeita para otimizar o espaço em cozinhas industriais e estabelecimentos de restauração, garantindo uma arrumação eficaz e organizada.

**Q: A montagem da estante modular inox requer ferramentas especiais ou mão de obra especializada?** A: A montagem da estante modular lisa é intuitiva e não exige ferramentas especiais, podendo ser realizada de forma prática. No entanto, para garantir a máxima estabilidade e segurança, é recomendável que seja montada por uma pessoa com algum conhecimento técnico.

**Q: Como devo proceder à limpeza e manutenção desta estante para garantir a sua durabilidade e higiene?** A: Para manter a estante modular em aço inoxidável em ótimas condições de higiene e durabilidade, recomendamos a utilização de produtos de limpeza suaves e não abrasivos. Evite palhas de aço e produtos à base de cloro. Uma limpeza regular com pano húmido e detergente neutro é suficiente para conservar o brilho e a resistência do aço.

**Q: Esta estante é adequada para ambientes com elevada humidade ou temperaturas extremas?** A: Sim, a estante modular é construída em aço inoxidável, um material altamente resistente à corrosão e à humidade, tornando-a ideal para ambientes exigentes como cozinhas industriais, câmaras frigoríficas e outras áreas com elevada humidade ou variações de temperatura, comuns no setor de hotelaria e restauração. Isso garante uma longa vida útil e conformidade com as normas HACCP.

**Q: É possível adicionar prateleiras extra ou ajustar a altura das prateleiras existentes?** A: Sim, a estante modular em aço inoxidável foi desenvolvida para oferecer flexibilidade. É possível ajustar a altura das prateleiras facilmente para acomodar diferentes tipos e tamanhos de artigos. Além disso, podem ser adquiridas e adicionadas prateleiras extra para aumentar a capacidade de arrumação conforme as necessidades do seu espaço.