

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 de Prateleiras Inox 4 Níveis 600x400x1800mm

Informacoes do Produto

SKU:	HE812501	Modelo:	HE812501
Marca:	HENDI	EAN:	8711369812501

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HENDI
Modelo	HE812501

EAN	8711369812501
Largura (mm)	600–1000 mm
Nº de Níveis	4
Tipo	Estante

Descricao Resumida

Estante de prateleiras em aço inoxidável para cozinhas profissionais. Com 4 níveis e dimensões de 600x400x1800mm, oferece organização e higiene.

Descricao Completa

Um armazenamento eficiente é crucial em qualquer cozinha profissional. Esta unidade de prateleiras em aço inoxidável, com as suas dimensões aproximadas de 600x400x1800mm e quatro níveis, foi concebida para maximizar o espaço e manter a organização. A sua robustez e material de alta qualidade garantem durabilidade e conformidade com os mais exigentes padrões de higiene em restaurantes, pastelarias e hotéis.

Estante inox — Características Técnicas

Dimensões (L x P x A)	600 x 403 x 1796 mm
Número de Prateleiras	4
Material	Aço Inoxidável
Peso Líquido	15,44 kg
Peso Bruto	15,5 kg

Aplicações Profissionais

Com a sua conceção robusta e material higiénico, esta solução de arrumação é ideal para otimizar o fluxo de trabalho em diversas áreas. Perfeita para o armazenamento de ingredientes secos e

enlatados em cozinhas de restaurantes, utensílios de pastelaria em padarias, ou para a organização de produtos de limpeza em áreas de serviço de hotelaria, garantindo sempre a acessibilidade e a conformidade com as normas sanitárias.

Porquê Escolher Este Equipamento

A escolha desta estante de armazenamento reflete um compromisso com a eficiência operacional e a segurança alimentar. O aço inoxidável de alta qualidade não só resiste à corrosão e ao desgaste diário, mas também simplifica a limpeza e manutenção, um fator crítico para a certificação HACCP. A sua automontagem é direta, permitindo uma instalação rápida e adaptável às suas necessidades, minimizando o tempo de inatividade e maximizando o retorno sobre o investimento.

Perguntas Frequentes

Como se efetua a limpeza e manutenção da estante de aço inoxidável??

A limpeza é simples com água morna e detergente neutro, seguida de um enxaguamento e secagem completos para evitar manchas. Recomenda-se a limpeza regular para manter a higiene e o brilho do aço, crucial em ambientes alimentares.

Esta estante pode ser utilizada em espaços com humidade elevada??

Sim, o aço inoxidável é altamente resistente à corrosão e à humidade, tornando esta estante uma escolha excelente para ambientes exigentes como cozinhas industriais, lavadouros ou câmaras frigoríficas. A sua durabilidade não será comprometida.

A montagem da estante requer ferramentas especiais ou mão de obra qualificada??

A estante é concebida para automontagem e o processo é bastante intuitivo, não exigindo ferramentas especializadas além das habituais chaves de fenda. As instruções detalhadas acompanham o produto para facilitar uma instalação rápida e eficiente.

Qual o peso máximo que cada prateleira consegue suportar??

A construção robusta em aço inoxidável confere a esta estante uma capacidade de carga significativa por prateleira, tornando-a adequada para o armazenamento de produtos pesados e volumosos em ambientes profissionais. Embora o peso exato não esteja especificado, a sua estrutura é concebida para uso intensivo.

As prateleiras são adequadas para qualquer tipo de recipiente??

As superfícies lisas e resistentes das prateleiras são ideais para uma vasta gama de recipientes, desde caixas de armazenamento standard a tabuleiros GN, garantindo versatilidade na organização da sua cozinha. Facilita a arrumação de ingredientes, utensílios e equipamentos diversos.