

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 características podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.



Acesso rapido
ao produto



Hotelequip.pt

Estante Inox Profissional 4 Prateleiras 1000x400x1800mm

Informacoes do Produto

SKU:	HE812525	Modelo:	HE812525
Marca:	HENDI	EAN:	8711369812525

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HENDI
Modelo	HE812525

EAN	8711369812525
Largura (mm)	1000–1500 mm
Tipo	Estante

Descricao Resumida

Estante inox profissional com 4 prateleiras (1000x400x1800mm), ideal para otimizar o armazenamento em cozinhas e despensas. Durabilidade e higiene garantidas.

Descricao Completa

Concebida para otimizar a organização e a higiene em qualquer cozinha profissional ou área de armazenamento, esta estante em aço inoxidável oferece uma solução robusta e versátil. O seu design com quatro prateleiras facilita a arrumação eficiente de ingredientes, utensílios ou equipamentos, garantindo que o seu espaço de trabalho permanece impecável e funcional. A construção em aço inoxidável assegura durabilidade e conformidade com os mais elevados padrões de higiene.

Estante Inox Profissional — Características Técnicas

Dimensões (L x P x A)	1000 x 403 x 1796 mm
Peso Líquido	21,69 kg
Peso Bruto	21,75 kg
Material	Aço Inoxidável
Número de Prateleiras	4

Aplicações Profissionais

Esta unidade de armazenamento modular é indispensável para diversos ambientes profissionais. É perfeita para despensas de restaurantes, otimizando a rotação de stock de acordo com as normas FIFO, ou para áreas de preparação em cozinhas de hotéis de grande volume, mantendo ingredientes

e utensílios ao alcance. A sua natureza autoportante e a construção em aço inoxidável tornam-na também ideal para armazéns de catering ou pastelarias que exigem soluções de armazenamento duradouras e de fácil limpeza.

Porquê Escolher Este Equipamento

A escolha deste móvel de prateleiras em aço inoxidável traduz-se em benefícios tangíveis para o seu negócio. A sua robustez, aliada à facilidade de montagem e à resistência à corrosão, garante um investimento a longo prazo. O material em aço inoxidável não só cumpre rigorosos requisitos de higiene (HACCP), como também simplifica os processos de limpeza diários, poupando tempo à sua equipa e mantendo um ambiente de trabalho seguro e produtivo. É uma solução de arrumação que combina funcionalidade com a durabilidade exigida pelo setor alimentar.

Perguntas Frequentes

É fácil montar esta estante profissional??

Sim, esta estante foi concebida para automontagem e acompanha todas as instruções necessárias. A sua estrutura aparafusada garante uma montagem segura e estável, ideal para instalação rápida em qualquer ambiente profissional.

Qual a capacidade de carga aproximada de cada prateleira??

Embora a capacidade exata não esteja especificada, as estantes em aço inoxidável para uso profissional são geralmente projetadas para suportar cargas consideráveis. Recomenda-se uma distribuição uniforme do peso para maximizar a estabilidade e segurança da unidade.

Como se deve limpar e manter esta prateleira em inox??

Para a limpeza, utilize água morna com um detergente neutro e um pano macio, enxaguando bem e secando para evitar manchas. Evite produtos abrasivos ou palha de aço que possam danificar a superfície do aço inoxidável e comprometer a sua resistência à corrosão.

O aço inoxidável é adequado para ambientes alimentares??

Sim, o aço inoxidável é um material altamente recomendado para ambientes de preparação e armazenamento de alimentos. A sua superfície não porosa inibe o crescimento bacteriano e facilita a conformidade com as rigorosas normas de higiene, como as exigências do HACCP.

Pode esta estante ser utilizada em câmaras frigoríficas??

O aço inoxidável é conhecido pela sua resistência a variações de temperatura, tornando esta estante uma opção viável para câmaras frigoríficas ou ambientes com controlo de temperatura. A sua robustez garante a estabilidade mesmo em condições mais frias e húmidas, sem comprometer a integridade estrutural ou a higiene.