

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 de Prateleiras Inox 4 Níveis - 1000x600x1800mm

Informacoes do Produto

SKU:	HE812556	Modelo:	HE812556
Marca:	HENDI	EAN:	8711369812556

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HENDI
Modelo	HE812556

EAN	8711369812556
Largura (mm)	1000–1500 mm
Nº de Níveis	4
Tipo	Estante

Descricao Resumida

Estante de prateleiras inox para organização eficiente em cozinhas profissionais. Resistente, higiénica e fácil de montar. Dimensões: 1000x600x1800mm.

Descricao Completa

Concebida para a máxima eficiência e higiene em ambientes profissionais, esta **estante de prateleiras inox** é a solução ideal para otimizar o espaço de armazenamento na sua cozinha. Construída em aço inoxidável durável, oferece resistência superior à corrosão e é perfeitamente adequada para a organização de ingredientes, utensílios ou equipamentos, garantindo uma manutenção simplificada e conformidade com as rigorosas normas de segurança alimentar.

estante prateleiras inox — Características Técnicas

Dimensões (L x P x A)	1000 x 600 x 1800 mm
Peso Líquido	26,415 kg
Peso Bruto	26,5 kg
Material	Aço inoxidável
Número de Níveis	4
Montagem	Automontagem (aparafusado)

Aplicações Profissionais

Este móvel de armazenamento é indispensável para qualquer cozinha de restaurante, pastelaria, padaria ou hotel que necessite de soluções de organização eficientes e conformes com os requisitos de higiene. Ideal para a gestão do stock de alimentos secos, utensílios de cozinha ou pequenos equipamentos, a sua estrutura robusta adapta-se perfeitamente a ambientes com alta intensidade de uso, contribuindo para uma *mise en place* otimizada e um fluxo de trabalho sem interrupções. É a escolha acertada para espaços onde a durabilidade e a facilidade de limpeza são prioritárias.

Porquê Escolher Este Equipamento

A seleção desta estante distingue-se pela sua construção integral em aço inoxidável, um material que não só assegura uma longevidade excecional, mas também simplifica drasticamente os processos de limpeza e desinfeção, cruciais para a segurança alimentar. Ao optar por este equipamento de automontagem, garante uma solução de armazenamento versátil que pode ser rapidamente instalada e adaptada às necessidades específicas do seu negócio, sem comprometer a estabilidade ou a estética. Representa um investimento inteligente na funcionalidade e higiene da sua operação.

Perguntas Frequentes

Esta estante é suficientemente robusta para cargas pesadas??

Sim, a construção em aço inoxidável e o sistema de aparafusamento conferem a esta estante uma excelente estabilidade e capacidade para suportar o uso diário em cozinhas profissionais.

Que tipo de manutenção requer este equipamento??

A limpeza é simples: basta usar um pano macio com detergente neutro e água, enxaguar bem e secar para evitar manchas, mantendo o brilho do aço inoxidável.

É fácil de montar??

Sim, esta estante foi concebida para automontagem e vem com todas as instruções necessárias para uma instalação rápida e descomplicada.

Pode ser utilizada em ambientes húmidos ou refrigerados??

Absolutamente. O aço inoxidável é altamente resistente à humidade e à corrosão, tornando-a perfeita para cozinhas profissionais, câmaras frigoríficas ou áreas de lavagem.

Contribui para a higiene e segurança alimentar??

Sim, a superfície lisa e não porosa do aço inoxidável impede a proliferação de bactérias e facilita a limpeza, cumprindo os padrões rigorosos exigidos pelas normas HACCP.