

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 rápido
ao produto



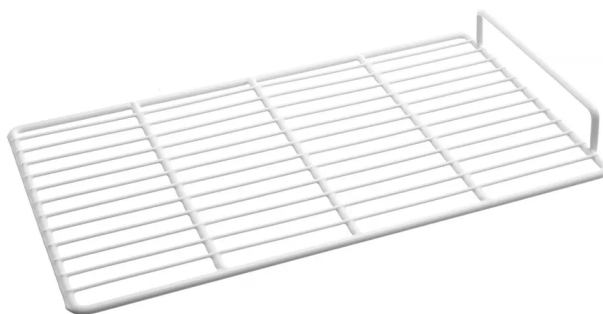
Hotelequip.pt

Prateleira para Frigorífico de Bancada Profi Line 545x330mm

Informacoes do Produto

SKU:	HE941058	Modelo:	HE941058
Marca:	Arktic	EAN:	8711369941058

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Arktic
Modelo	HE941058
EAN	8711369941058
Instalação	De Bancada
Largura (mm)	até 600 mm
Tipo	Frigorífico

Descricao Resumida

Maximize a organização interna dos seus frigoríficos e congeladores de bancada Profi Line com esta prateleira robusta. Dimensões: 545x330x60 mm.

Descricao Completa

Esta prateleira, concebida para os frigoríficos e congeladores de bancada da linha Profi, representa uma solução essencial para otimizar o espaço e a organização em cozinhas profissionais. Permite maximizar a capacidade de armazenamento, facilitando a separação e o acesso rápido a ingredientes e produtos, o que se traduz em maior eficiência e um fluxo de trabalho mais ágil para o Chef e a sua equipa.

prateleira frigorifico bancada — Características Técnicas

Dimensões (L×P×A)	545 × 330 × 60 mm
Peso Líquido	1,23 kg
Peso Bruto	1,23 kg
Código HS	84189990

Aplicações Profissionais

Ideal para restaurantes, pastelarias e hotéis que utilizam os equipamentos de refrigeração da linha Profi, esta prateleira é fundamental para manter a ementa organizada e o stock acessível. Seja para a mise en place diária, para a rotação de stock segundo o método FIFO, ou para garantir que os ingredientes de alto volume estão sempre à mão durante o rush do almoço, a sua funcionalidade eleva a produtividade da cozinha.

Porquê Escolher Este Equipamento

A escolha desta prateleira significa investir na eficiência operacional e na conformidade com as exigências de higiene. A sua conceção específica para a linha Profi assegura uma integração perfeita, evitando adaptações que comprometem a estabilidade e a durabilidade. Ao otimizar cada centímetro cúbico do seu frigorífico ou congelador, permite uma gestão de inventário mais precisa e uma redução do desperdício alimentar, impactando diretamente a rentabilidade do seu negócio.

Perguntas Frequentes

Esta prateleira é compatível com todos os modelos de frigoríficos de bancada??

Esta prateleira foi especificamente concebida para os modelos de frigoríficos e congeladores de bancada da linha Profi, referências 232040, 232057 e 232064. As suas dimensões de 545x330mm garantem um encaixe perfeito apenas nestes equipamentos.

Qual a importância de prateleiras adicionais para a organização do frio??

Prateleiras adicionais permitem otimizar o espaço vertical dos seus equipamentos de frio, facilitando a separação de diferentes tipos de alimentos e evitando a contaminação cruzada. Isto melhora o controlo de inventário e acelera a preparação dos pratos, especialmente em cozinhas com elevado volume de trabalho.

Como devo proceder à limpeza e manutenção desta prateleira??

Para manter a higiene e prolongar a vida útil, a prateleira deve ser retirada regularmente do equipamento. Lave-a com água morna e detergente neutro, enxágue bem e seque completamente antes de a recolocar, garantindo assim a segurança alimentar.

Qual o impacto da utilização desta prateleira na durabilidade do equipamento??

Utilizar acessórios concebidos especificamente para o seu equipamento, como esta prateleira para a linha Profi, assegura um encaixe adequado e distribui o peso de forma equilibrada. Isso previne o desgaste desnecessário da estrutura interna, contribuindo para a longevidade do seu frigorífico ou congelador.

As dimensões da prateleira (545x330x60mm) são standard para todos os frigoríficos de bancada??

Não, estas dimensões são específicas para os modelos da linha Profi 232040, 232057 e 232064. É crucial verificar sempre a compatibilidade das dimensões internas do seu equipamento com as da prateleira para garantir um ajuste seguro e eficiente.