

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 rapido
ao produto

Prateleira Alumínio para Estante Armazenamento 404x400mm

Informacoes do Produto

SKU:	HE812341	Modelo:	HE812341
Marca:	HENDI	EAN:	8711369812341

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HENDI
Modelo	HE812341
EAN	8711369812341
Largura (mm)	até 600 mm
Tipo	Prateleira

Descricao Resumida

Prateleira de alumínio robusta 404x400mm, ideal para expandir a capacidade de estantes de armazenamento em cozinhas profissionais. Otimize a sua organização com facilidade.

Descricao Completa

Amplie eficientemente a capacidade de organização do seu espaço de trabalho com esta prateleira adicional em alumínio, concebida para encaixar perfeitamente nas estantes de armazenamento da gama. É a solução ideal para gerir o inventário, assegurar a rotação de stock e manter utensílios e equipamentos sempre acessíveis, contribuindo para uma operação mais fluida e um ambiente de trabalho impecável. A sua estrutura robusta suporta cargas diárias, garantindo durabilidade e fiabilidade essenciais para o ritmo acelerado de uma cozinha profissional.

prateleira para estante — Características Técnicas

Dimensões (CxLxA)	404 × 400 × 27 mm
Peso Líquido	0,51 kg
Peso Bruto	0,51 kg
Material	Alumínio

Aplicações Profissionais

Concebida para cozinhas de restaurantes de grande volume, hotéis com serviço de buffet, ou até mesmo estabelecimentos de catering que necessitam de flexibilidade no armazenamento. Esta travessa auxiliar otimiza a arrumação de ingredientes secos, equipamentos de confeção menos utilizados ou loiça empilhável, garantindo que tudo tem o seu lugar. Perfeita para a mise en place diária, permitindo que a sua equipa aceda rapidamente ao que precisa, mesmo durante o pico do serviço. É um complemento valioso para armazéns, despensas ou áreas de preparação.

Porquê Escolher Este Equipamento

A principal vantagem desta superfície de arrumação reside na sua compatibilidade precisa com os módulos de prateleiras da mesma série, oferecendo uma expansão simples e sem complicações. A sua construção em alumínio não só confere uma leveza surpreendente para fácil manuseamento, mas também uma resistência superior à corrosão e à humidade, características cruciais em ambientes de cozinha exigentes. Garante um investimento duradouro e uma higiene exemplar, em conformidade com as normas mais rigorosas.

Perguntas Frequentes

Qual a compatibilidade desta prateleira com outros sistemas de armazenamento??

Esta prateleira foi especificamente concebida para as estantes de armazenamento em alumínio da gama, modelo 812273. Para garantir a estabilidade e segurança, é recomendada a sua utilização exclusiva com este sistema.

O material da prateleira é adequado para ambientes húmidos ou refrigerados??

Sim, a construção em alumínio confere-lhe uma excelente resistência à corrosão, tornando-a ideal para uso em cozinhas profissionais, incluindo zonas com humidade elevada ou mesmo dentro de câmaras frigoríficas para armazenamento a seco.

A instalação desta prateleira adicional requer ferramentas especiais??

Não, a prateleira é desenhada para um encaixe fácil e rápido nas estantes compatíveis, sem a necessidade de ferramentas complexas. Permite uma expansão modular da sua capacidade de armazenamento de forma prática.

Como devo proceder à limpeza e manutenção para garantir a sua durabilidade e higiene??

Para a limpeza, utilize um pano macio com água morna e um detergente suave, seguido de um enxaguamento e secagem completos para evitar acumulação de resíduos. A manutenção regular é simples devido à superfície lisa do alumínio.

Como pode esta prateleira contribuir para a eficiência operacional do meu estabelecimento??

Ao adicionar espaço de arrumação flexível, permite uma melhor organização e categorização dos seus produtos, reduzindo o tempo de procura e otimizando a gestão de inventário. Isto traduz-se em maior produtividade e um fluxo de trabalho mais eficiente na sua cozinha.