



Ficha Tecnica

Precisa de Ajuda? Ligue: (+351) 916 542 211

Hotelequip.pt

Rua Empresarial Nº 8A, Zona Industrial Ponte Seca
2510-752 Gaeiras, Portugal



Acesso rapido
ao produto

Ficha tecnica gerada em: 22/07/2026

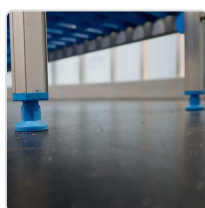
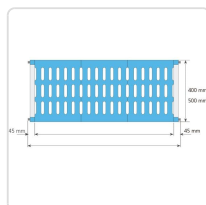
O produto final e as caracteristicas podem diferir ligeiramente do mostrado
na imagem.

Estante com Grelhas de Polietileno 800x400mm para Frio

Informacoes do Produto

SKU:	EX19004491	Modelo:	S-84
Marca:	EDENOX	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	EDENOX
Modelo	S-84
Largura (mm)	600–1000 mm

Tipo

Estante

Descricao Resumida

Estante profissional com estrutura em alumínio anodizado e prateleiras de grelhas em polietileno 800x400mm. Ideal para câmaras frigoríficas, fácil de montar e limpar.

Descricao Completa

Esta estante profissional, com estrutura em alumínio anodizado e prateleiras de grelhas em polietileno, é ideal para ambientes que exigem máxima higiene e resistência à humidade, como câmaras frigoríficas e áreas de preparação de alimentos embalados.

prateleiras com grelhas de polietileno — Características Técnicas

Estrutura	Alumínio anodizado
Material das Prateleiras	Grelhas de polietileno de qualidade alimentar
Dimensões Prateleira (C x P)	800 x 400 mm
Altura Padrão Suportes	1750 mm
Ajuste de Altura das Prateleiras	Furos a cada 150 mm
Montagem	Fornecida desmontada — montagem fácil por encaixe (sem ferramentas)
Pés	Reguláveis em altura
Limpeza das Prateleiras	Removíveis e laváveis em máquina de lavar loiça
Aplicação Recomendada	Câmaras frigoríficas, armazenamento de alimentos embalados

Aplicações Profissionais

Esta estante é uma solução robusta e higiênica para a organização e armazenamento em diversas cozinhas profissionais. É particularmente adequada para câmaras frigoríficas em restaurantes de cozinha tradicional, marisqueiras, pastelarias com confecção, talhos, cantinas escolares e hospitalares, bem como em hotéis e empresas de catering que necessitam de manter os alimentos embalados em condições sanitárias rigorosas.

Estante com Grelhas de Polietileno — Principais Vantagens

- **Higiene Superior:** As prateleiras de polietileno são de qualidade alimentar, fáceis de remover e laváveis em máquina de loiça, garantindo a máxima higiene.
- **Durabilidade e Resistência:** Estrutura em alumínio anodizado e grelhas de polietileno oferecem excelente resistência à corrosão e humidade, ideal para ambientes frios.
- **Flexibilidade de Montagem:** A montagem sem ferramentas permite uma instalação rápida e a possibilidade de configurar a estante em ângulo para otimizar o espaço.
- **Adaptabilidade:** Pés reguláveis em altura compensam desníveis no chão, e a altura das prateleiras é ajustável a cada 150 mm para diferentes necessidades de armazenamento.
- **Otimização de Espaço:** Com 400mm de profundidade, é uma solução compacta para áreas de preparação e armazenamento com espaço limitado.

Esta estante é adequada para câmaras frigoríficas?

Sim, esta estante é particularmente adequada para utilização em câmaras frigoríficas devido à sua estrutura em alumínio anodizado e prateleiras de polietileno, que oferecem alta resistência à humidade e corrosão.

As prateleiras podem ser lavadas na máquina de lavar loiça?

Sim, as grelhas de polietileno são facilmente removíveis e podem ser lavadas numa máquina de lavar loiça convencional, garantindo uma higiene máxima e limpeza eficiente.

A montagem da estante requer ferramentas?

Não, a estante foi concebida para uma montagem fácil e intuitiva, sem a necessidade de ferramentas, permitindo uma instalação rápida e descomplicada.

Qual a capacidade de ajuste da altura das prateleiras?

Os suportes da estante possuem furos a cada 150 mm, o que permite ajustar a altura das prateleiras de forma flexível para acomodar diferentes tamanhos de produtos ou embalagens. ?

Posso usar esta estante para alimentos não embalados?

A utilização recomendada para esta estante é para alimentos embalados, garantindo a conformidade com os mais rigorosos requisitos sanitários em cozinhas profissionais.