



Ficha Tecnica

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

Hotelequip.pt

Rua Empresarial N° 8A, Zona Industrial Ponte Seca
2510-752 Gaeiras, Portugal



Acesso rapido
ao produto

Ficha tecnica gerada em: 22/07/2026

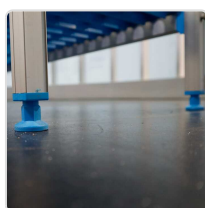
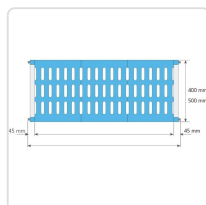
O produto final e as caracteristicas podem diferir ligeiramente do mostrado
na imagem.

Prateleira com Grelhas de Polietileno 1100x400mm para Armazenamento

Informacoes do Produto

SKU:	EX19004519	Modelo:	S-114
Marca:	EDENOX	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	EDENOX
Modelo	S-114
Largura (mm)	1000–1500 mm

Descricao Resumida

Prateleira de 1100x400 mm com estrutura de alumínio anodizado e grelhas de polietileno. Ideal para armazenamento higiênico em cozinhas profissionais e câmaras frigoríficas.

Descricao Completa

Esta prateleira de 1100x400 mm, com estrutura em alumínio anodizado e grelhas de polietileno de qualidade alimentar, é ideal para armazenamento higiênico em cozinhas profissionais e câmaras frigoríficas.

prateleiras com grelhas de polietileno — Características Técnicas

Dimensões (C x P)	1100 x 400 mm
Altura Padrão dos Suportes	1750 mm
Material da Estrutura	Alumínio anodizado
Material das Grelhas	Polietileno de qualidade alimentar
Ajuste de Altura das Prateleiras	Furos a cada 150 mm
Montagem	Fornecida desmontada — montagem fácil sem ferramentas
Limpeza das Grelhas	Laváveis em máquina de lavar loiça
Pés	Reguláveis em altura
Utilização Recomendada	Alimentos embalados, câmaras frigoríficas

Aplicações Profissionais

Esta prateleira é uma solução versátil para a organização e armazenamento em diversas cozinhas profissionais. É ideal para restaurantes de bairro, tascas, snack-bares, pastelarias com confecção, cantinas escolares e empresariais, e cozinhas de hotéis. A sua construção robusta e higiénica torna-a particularmente adequada para câmaras frigoríficas, garantindo a correta conservação de alimentos embalados em qualquer estabelecimento de restauração ou hotelaria.

Prateleira com Grelhas de Polietileno — Principais Vantagens

- **Higiene e Limpeza Simplificadas:** As grelhas de polietileno são de qualidade alimentar, fáceis de remover e laváveis em máquina de lavar loiça, assegurando os mais altos padrões de higiene.
- **Montagem Rápida e Sem Ferramentas:** O design inteligente permite uma montagem fácil e eficiente, sem necessidade de ferramentas adicionais, otimizando o tempo de instalação.
- **Adaptabilidade e Otimização do Espaço:** Com furos a cada 150 mm, a altura das prateleiras é ajustável, e a estrutura permite montagem em ângulo para maximizar o aproveitamento do espaço disponível.
- **Robustez e Durabilidade:** A estrutura em alumínio anodizado e as grelhas de polietileno conferem à estante uma grande rigidez e resistência, garantindo uma longa vida útil em ambientes exigentes.
- **Ideal para Ambientes Frios:** Especialmente concebida para utilização em câmaras frigoríficas, mantendo a integridade e segurança dos alimentos embalados em condições de baixa temperatura.

Esta prateleira é adequada para utilização em câmaras frigoríficas?

Sim, esta prateleira foi concebida especificamente para ambientes de baixa temperatura, sendo ideal para câmaras frigoríficas e para o armazenamento de alimentos embalados.

Como é feita a montagem desta estante?

A estante é fornecida desmontada, mas a sua montagem é simples e não requer o uso de ferramentas, permitindo uma instalação rápida e eficiente.

Posso lavar as grelhas na máquina de lavar loiça?

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

2

É possível ajustar a altura das prateleiras?

Sim, os suportes da estante possuem furos a cada 150 mm, permitindo ajustar a altura das prateleiras conforme as suas necessidades de armazenamento.

Qual a robustez e durabilidade desta prateleira?

Esta estante é construída com estrutura de alumínio anodizado e grelhas de polietileno, conferindo-lhe uma elevada rigidez e robustez, ideal para o uso contínuo em ambientes profissionais.