

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

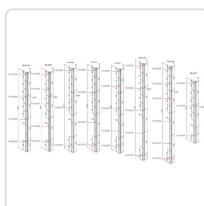


Estante de Alumínio 3 Níveis 1750x400mm para Cozinha Profissional

Informacoes do Produto

SKU:	EX19004518	Modelo:	P-43
Marca:	EDENOX	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	EDENOX
Modelo	P-43
Largura (mm)	mais de 1500 mm
Nº de Níveis	3
Tipo	Estante

Descricao Resumida

Estante robusta de alumínio anodizado com 3 níveis de prateleiras em polietileno alimentar. Ideal para câmaras frigoríficas e cozinhas profissionais, com montagem fácil.

Descricao Completa

Esta estante de alumínio anodizado com 3 níveis e prateleiras de polietileno alimentar oferece uma solução robusta e higiénica para o armazenamento em qualquer cozinha profissional, ideal para ambientes refrigerados.

suporte prateleiras alumínio — Características Técnicas

Material da Estrutura	Alumínio anodizado
Material das Prateleiras	Grelhas de polietileno de qualidade alimentar
Número de Níveis	3 (ajustáveis a cada 150 mm)
Altura Total	1750 mm
Profundidade das Prateleiras	400 mm
Montagem	Fornecida desmontada — montagem fácil por aparafusamento
Limpeza	Prateleiras removíveis, laváveis em máquina de lavar loiça

Ajuste	Pés reguláveis em altura
Uso Recomendado	Alimentos embalados, câmaras frigoríficas
Robustez	Estrutura rígida e robusta

Aplicações Profissionais

Esta estante é uma solução versátil para a área de preparação e armazenamento em diversos estabelecimentos:

- Câmaras frigoríficas de restaurantes, hotéis, cantinas escolares e empresariais.
- Armazenamento de produtos secos ou embalados em cozinhas de snack-bares, pastelarias e roulotes.
- Organização de despensas em restaurantes de bairro e de cozinha tradicional portuguesa.
- Cozinhas industriais e hospitalares que exigem armazenamento higiénico e de fácil limpeza.
- Catering e eventos para organização eficiente de stocks temporários.

Estante de Alumínio — Principais Vantagens

- **Higiene Superior:** As prateleiras de polietileno de qualidade alimentar são fáceis de remover e lavar em máquina de loiça, cumprindo os mais rigorosos requisitos sanitários.
- **Durabilidade e Robustez:** A estrutura em alumínio anodizado e as prateleiras rígidas garantem uma longa vida útil e estabilidade, mesmo em ambientes húmidos como câmaras frigoríficas.
- **Flexibilidade de Organização:** Os níveis são ajustáveis a cada 150 mm e os pés reguláveis em altura, permitindo adaptar a estante a diferentes necessidades de armazenamento e compensar desníveis no chão.
- **Montagem Simplificada:** O design permite uma montagem rápida e sem necessidade de ferramentas, otimizando o tempo de instalação na sua cozinha profissional.
- **Otimização do Espaço:** A possibilidade de montagem em ângulo permite aproveitar ao máximo os cantos, aumentando a capacidade de armazenamento útil na sua área de preparação.

A estante é adequada para câmaras frigoríficas?

Sim, esta estante foi concebida para ser particularmente adequada para utilização em câmaras frigoríficas e ambientes com requisitos sanitários rigorosos, devido aos seus materiais resistentes à humidade e fáceis de limpar.

?

As prateleiras podem ser lavadas na máquina de lavar loiça?

?

Sim, as grelhas de polietileno das prateleiras são fáceis de remover e podem ser lavadas numa máquina de lavar loiça convencional, garantindo uma higiene máxima.

É necessário usar ferramentas para montar a estante?

Não, a montagem desta estante é fácil e não requer o uso de ferramentas, permitindo uma instalação rápida e eficiente na sua área de preparação.

Posso ajustar a altura das prateleiras?

Sim, os suportes da estante possuem furos a cada 150 mm, o que permite ajustar facilmente a altura das prateleiras de acordo com as suas necessidades de armazenamento.

Qual a capacidade de carga desta estante?

A descrição técnica não especifica a capacidade de carga exata por prateleira, mas a estante é descrita como rígida e robusta, sendo adequada para o armazenamento de alimentos embalados em ambientes profissionais.