

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.

Estante de Alumínio 5 Níveis 1750x400 mm para Armazenamento Profissional

Informacoes do Produto

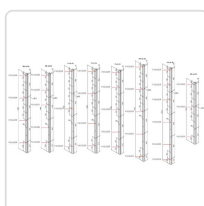
SKU: EX19004361

Modelo: P-45

Marca: EDENOX

EAN: N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	EDENOX
Modelo	P-45
Largura (mm)	mais de 1500 mm
Nº de Níveis	5
Tipo	Estante

Descricao Resumida

Estante profissional com 5 níveis e estrutura em alumínio anodizado, prateleiras em polietileno de 1750x400 mm. Ideal para câmaras frigoríficas e fácil de limpar.

Descricao Completa

Esta estante profissional com estrutura em alumínio anodizado e 5 níveis de prateleiras em polietileno é ideal para armazenamento seguro e higiénico em ambientes de cozinha profissional, garantindo durabilidade e fácil manutenção.

suporte de prateleiras alumínio — Características Técnicas

Tipo de Produto	Estante de Armazenamento
Material da Estrutura	Alumínio anodizado
Material das Prateleiras	Polietileno de qualidade alimentar
Número de Níveis	5
Altura Total	1750 mm
Profundidade da Prateleira	400 mm
Montagem	Fácil, sem ferramentas
Pés	Reguláveis em altura

Aplicação Recomendada	Câmaras frigoríficas, alimentos embalados
Limpeza	Prateleiras removíveis, laváveis em máquina de lavar loiça

Aplicações Profissionais

Esta estante é indispensável para a organização e armazenamento em cozinhas profissionais, cantinas escolares e empresariais, restaurantes de bairro, pastelarias, talhos, peixarias e hotéis. É particularmente adequada para câmaras frigoríficas e áreas de preparação de alimentos, garantindo a conformidade com as normas de higiene e segurança alimentar.

Estante de Alumínio — Principais Vantagens

- **Durabilidade e Higiene:** Estrutura em alumínio anodizado e prateleiras em polietileno de qualidade alimentar, resistentes à corrosão e fáceis de limpar, ideais para ambientes húmidos como câmaras frigoríficas.
- **Flexibilidade de Configuração:** Níveis ajustáveis a cada 150 mm e possibilidade de montagem em ângulo, permitindo otimizar o espaço de armazenamento conforme as necessidades específicas de cada estabelecimento.
- **Fácil Manutenção:** Prateleiras removíveis e laváveis em máquina de lavar loiça, assegurando a máxima higiene com o mínimo esforço.
- **Estabilidade e Segurança:** Pés reguláveis em altura para compensar desníveis no chão e design robusto que garante a estabilidade da estrutura e a segurança dos produtos armazenados.

Qual o material da estrutura e das prateleiras?

A estrutura é em alumínio anodizado e as prateleiras são em grelhas de polietileno de qualidade alimentar, garantindo durabilidade e higiene.

Esta estante pode ser utilizada em câmaras frigoríficas?

Sim, é particularmente adequada para utilização em câmaras frigoríficas e sob os mais rigorosos requisitos sanitários, sendo ideal para alimentos embalados.

Como é feita a montagem da estante?

A montagem é fácil e não requer ferramentas, permitindo uma instalação rápida e eficiente. [?](#)

As prateleiras são ajustáveis em altura?

Sim, os suportes possuem furos a cada 150 mm, permitindo ajustar a altura das prateleiras ou aumentar o número de níveis conforme a necessidade.

É possível limpar as prateleiras na máquina de lavar loiça?

Sim, as prateleiras de polietileno são facilmente removíveis e podem ser lavadas numa máquina de lavar loiça convencional, facilitando a manutenção da higiene.