

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

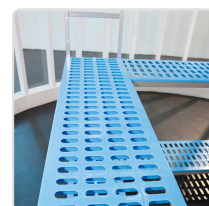
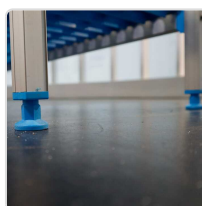
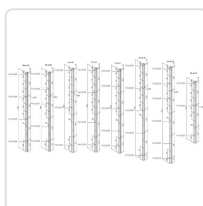


Estante de Alumínio 5 Níveis - 2000x500 mm

Informacoes do Produto

SKU:	EX19004534	Modelo:	PA-55
Marca:	EDENOX	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	EDENOX
Modelo	PA-55
Largura (mm)	mais de 1500 mm
Nº de Níveis	5
Tipo	Estante

Descricao Resumida

Estante profissional de alumínio anodizado com 5 níveis de prateleiras em polietileno alimentar. Dimensões 2000x500 mm. Ideal para câmaras frigoríficas e cozinhas.

Descricao Completa

Esta estante profissional com estrutura em alumínio anodizado e 5 níveis de prateleiras em polietileno alimentar, com 2000 mm de altura e 500 mm de profundidade, é ideal para armazenamento em cozinhas e câmaras frigoríficas.

suporte prateleiras alumínio — Características Técnicas

Tipo de Produto	Estante modular
Níveis	5
Material Estrutura	Alumínio anodizado
Material Prateleiras	Grelhas de polietileno alimentar
Altura	2000 mm
Profundidade	500 mm
Ajuste de Níveis	Furos a cada 150 mm
Pés	Reguláveis em altura

Montagem	Fornecida desmontada — montagem fácil sem ferramentas
Limpeza Prateleiras	Removíveis e laváveis em máquina de loiça
Adequação	Câmaras frigoríficas, ambientes com requisitos sanitários rigorosos
Uso Recomendado	Alimentos embalados

Aplicações Profissionais

Esta estante é ideal para a organização e armazenamento em cozinhas profissionais de restaurantes, hotéis, cantinas (escolares, empresariais, hospitalares), pastelarias, churrasqueiras e marisqueiras. É particularmente adequada para câmaras frigoríficas, áreas de preparação de alimentos embalados, ou despensas secas em qualquer estabelecimento de restauração e hotelaria, incluindo snack-bares, tascas, roulotes e food trucks que necessitem de uma solução de arrumação eficiente e higiénica.

Estante de Alumínio — Principais Vantagens

- **Higiene e Facilidade de Limpeza**: As prateleiras de polietileno são removíveis e laváveis em máquina de loiça, garantindo a máxima higiene.
- **Durabilidade e Resistência**: Estrutura em alumínio anodizado e prateleiras em polietileno alimentar oferecem excelente resistência à corrosão e durabilidade em ambientes exigentes.
- **Flexibilidade de Configuração**: Os níveis das prateleiras são ajustáveis a cada 150 mm, permitindo adaptar o espaço às necessidades específicas de armazenamento. Pode ser montada em ângulo para otimizar o espaço.
- **Adequação a Ambientes Exigentes**: Concebida para utilização em câmaras frigoríficas e em locais com rigorosos requisitos sanitários, ideal para alimentos embalados.
- **Montagem Simples e Rápida**: Fornecida desmontada, a montagem é fácil e não requer ferramentas especiais.

Esta estante é adequada para câmaras frigoríficas?

Sim, esta estante foi concebida especificamente para utilização em câmaras frigoríficas e ambientes com requisitos sanitários rigorosos, sendo ideal para o armazenamento de alimentos embalados.

?

As prateleiras podem ser lavadas na máquina de loiça?

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

É possível ajustar a altura das prateleiras?

Sim, os suportes da estante possuem furos a cada 150 mm, permitindo ajustar a altura de cada nível de prateleira de forma simples e sem ferramentas, adaptando-se às suas necessidades de armazenamento.

A montagem da estante requer ferramentas especiais?

Não, a montagem desta estante é concebida para ser fácil e intuitiva, não sendo necessárias ferramentas especiais para a sua instalação.

Qual a capacidade de carga por nível desta estante?

A capacidade de carga específica por nível não foi fornecida pelo fabricante. No entanto, a estrutura é rígida e robusta, adequada para armazenamento profissional de alimentos embalados em ambientes de restauração e hotelaria.