

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 rapido
ao produto

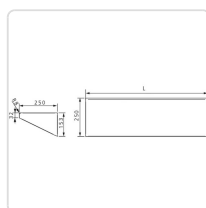


Estante Fixa Parede Lisa Aço Inox 1800x250mm

Informacoes do Produto

SKU:	EX19012572	Modelo:	EML-1825
Marca:	EDENOX	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	EDENOX
Modelo	EML-1825
Largura (mm)	mais de 1500 mm
Tipo	Estante

Descricao Resumida

Estante lisa em aço inoxidável AISI-304 18/10, ideal para otimizar o espaço de armazenamento em cozinhas profissionais. Inclui kit de fixação.

Descricao Completa

Esta estante lisa de parede, fabricada integralmente em aço inoxidável AISI-304 18/10, oferece uma solução robusta e higiênica para otimização do espaço em qualquer área de preparação profissional.

estante fixa inox — Características Técnicas

Material	Aço inoxidável AISI-304 18/10
Dimensões (L x P)	1800 x 250 mm
Tipo de Prateleira	Lisa
Montagem	Fornecida montada — pronta a instalar (kit de fixação incluído)
Design	Chanfros laterais e arestas arredondadas

Aplicações Profissionais

Esta estante é uma solução versátil para diversas operações em cozinhas profissionais. É ideal para armazenamento de utensílios, ingredientes secos ou louça em restaurantes de bairro, tascas e snack-bares, onde o espaço é um fator crítico. Em cantinas escolares ou empresariais, pode ser utilizada para organizar produtos de limpeza ou material de apoio. A sua construção robusta adapta-se também a áreas de preparação em pastelarias, churrasqueiras e até mesmo em roulotes ou food trucks que necessitem de otimizar cada centímetro disponível.

Estante Fixa Parede — Principais Vantagens

- Durabilidade Superior:** Construção em aço inoxidável AISI-304 18/10 garante resistência à corrosão, humidade e uso intensivo, prolongando a vida útil do equipamento.
- Higiene Otimizada:** A superfície lisa e as arestas arredondadas facilitam a limpeza e desinfeção, cumprindo as normas de segurança alimentar mais exigentes.

- **Otimização de Espaço:** A fixação na parede liberta espaço no chão, crucial para cozinhas com áreas limitadas, melhorando a organização e o fluxo de trabalho.
- **Instalação Simplificada:** Fornecida com kit completo de parafusos e buchas, permite uma montagem rápida e segura, sem necessidade de adquirir acessórios adicionais.
- **Versatilidade de Uso:** Adequada para armazenar uma vasta gama de produtos e equipamentos, desde louça a ingredientes, adaptando-se às necessidades específicas de cada negócio.

Qual o material exato desta estante?

É fabricada em aço inoxidável AISI-304 18/10, um material de alta qualidade conhecido pela sua resistência à corrosão e facilidade de limpeza, ideal para ambientes de cozinha profissional.

A estante é fornecida com os acessórios para fixação na parede?

Sim, a estante inclui parafusos e buchas necessários para uma fixação segura e estável na parede, permitindo uma instalação imediata após a receção.

Esta estante é adequada para ambientes com muita humidade ou salinidade?

O aço inoxidável AISI-304 18/10 oferece excelente resistência à humidade e à maioria dos agentes corrosivos, tornando-a adequada para ambientes exigentes como cozinhas profissionais e áreas de lavagem.

Qual a capacidade de carga aproximada desta estante?

Embora a capacidade de carga exata dependa da qualidade da parede e da correta instalação, a construção robusta em aço inox permite suportar um peso considerável de utensílios e ingredientes. Recomenda-se uma distribuição uniforme do peso.

A superfície lisa da estante facilita a limpeza?

Sim, a superfície lisa e as arestas arredondadas foram concebidas para minimizar o acúmulo de sujidade e facilitar a limpeza e desinfeção diária, garantindo a máxima higiene na sua área de preparação.

?