

Ficha Tecnica

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

Hotelequip.pt

Rua Empresarial N° 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

Guias em Aço Inox 562mm para Armário Congelador Profissional

Informacoes do Produto

SKU:	EX19014778	Modelo:	AGCC562
Marca:	EDENOX	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	EDENOX
Modelo	AGCC562
Temperatura	Negativa
Tipo	Armário

Descricao Resumida

Jogo de guias em aço inoxidável de 562mm, ideal para armários congeladores profissionais. Permite organizar grelhas e cubas, otimizando o espaço e a funcionalidade na sua cozinha.

Descricao Completa

Este jogo de guias em aço inoxidável, com 562mm de comprimento, foi concebido para otimizar o espaço interno de armários congeladores profissionais, facilitando a organização de grelhas e cubas.

Características Técnicas

Material	Aço Inoxidável
Comprimento	562 mm
Formato	U (para grelhas), L (para cubas)
Características Adicionais	Abas para facilitar a extração, Suporte de grelha Gastronorm
Compatibilidade	Armários com compartimento de congelados (ex: APCS-1403)

Aplicações Profissionais

Estas guias são essenciais para a organização interna de armários congeladores em diversas cozinhas profissionais. São ideais para restaurantes de cozinha tradicional, hamburgarias, pastelarias, cantinas escolares e empresariais, hotéis e serviços de catering, onde a otimização do espaço e a fácil acessibilidade aos produtos congelados são cruciais.

Guias em Aço Inox — Principais Vantagens

- Durabilidade Superior:** Fabricadas em aço inoxidável, garantem resistência à corrosão e longa vida útil, mesmo em ambientes de frio intenso.
- Otimização do Espaço:** Permitem organizar eficientemente grelhas e cubas, maximizando a capacidade de armazenamento do seu armário congelador.
- Higiene e Limpeza:** O aço inoxidável é um material fácil de limpar e manter, cumprindo as normas de higiene exigidas em cozinhas profissionais.

- **Facilidade de Utilização:** As abas integradas facilitam a extração e inserção de grelhas e cubas, agilizando o trabalho diário.
- **Versatilidade:** Compatíveis com grelhas e cubas Gastronorm, oferecem flexibilidade na organização dos seus produtos.

Para que tipo de armários são estas guias?

Estas guias são projetadas especificamente para armários com compartimento de congelados, como o modelo APCS-1403, garantindo um ajuste perfeito e funcionalidade.

Qual o material das guias e quais as suas vantagens?

As guias são fabricadas em aço inoxidável, um material que oferece elevada resistência à corrosão, durabilidade em ambientes frios e facilidade de limpeza, essencial para a higiene alimentar.

Como estas guias ajudam na organização da cozinha?

Com formatos em U para grelhas e em L para cubas, e suporte Gastronorm, estas guias permitem uma organização modular e eficiente do interior do armário, otimizando o armazenamento de produtos congelados.

As guias são fáceis de instalar ou remover?

Sim, as guias são providas de abas que facilitam a sua extração e inserção no armário, tornando a sua instalação e remoção simples para limpeza ou reconfiguração do espaço.

São compatíveis com que tipo de recipientes?

Estas guias são concebidas para suportar grelhas e cubas com padrão Gastronorm, o que garante compatibilidade com a maioria dos recipientes profissionais utilizados em cozinhas.