

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



Hotelequip.pt

Cesto para Talheres Individual – Capacidade 32 Talheres

Informacoes do Produto

SKU:	EX19004313	Modelo:	CUE-13
Marca:	EDENOX	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	EDENOX
Modelo	CUE-13
Tipo	Cesto
Cor	Amarelo
Material	Polipropileno

Descricao Resumida

Cesto individual para talheres em polipropileno resistente, ideal para lavagem profissional. Com capacidade para 32 talheres, possui paredes duplas e design higiênico. Compatível com cestos padrão.

Descricao Completa

Este cesto individual para talheres em polipropileno foi concebido para organizar e lavar talheres de forma eficiente em máquinas de lavar louça profissionais, encaixando-se em cestos de lavagem padrão. A sua construção robusta garante durabilidade e higiene.

cesta para talheres — Características Técnicas

Tipo de Produto	Cesto individual para talheres
Material	Polipropileno
Dimensões (L x P x A)	105 x 105 x 130 mm
Capacidade	32 talheres
Cor	Amarelo
Paredes	Duplas, resistentes a choques mecânicos
Higiene	Design que evita deposição de resíduos
Resistência	Altas temperaturas e reações químicas de produtos
Manuseamento	Furos para transporte manual, configuração e armazenamento
Compatibilidade	Encaixa em cestos de lavagem padrão (400x400mm e 500x500mm)

Aplicações Profissionais

Este cesto individual é indispensável para qualquer estabelecimento que necessite de uma lavagem eficiente e organizada de talheres. É ideal para restaurantes de bairro, snack-bares, pastelarias com confeitaria, cantinas escolares e empresariais, hotéis, e serviços de catering, onde a higiene e a

otimização do processo de lavagem são cruciais.

Cesto para Talheres — Principais Vantagens

- **Durabilidade Superior:** Fabricado em polipropileno de alta resistência, suporta o uso intensivo e as condições adversas das máquinas de lavar louça profissionais.
- **Higiene Otimizada:** O design das paredes evita a acumulação de resíduos, garantindo uma limpeza mais eficaz e um elevado padrão de higiene.
- **Resistência Química e Térmica:** Material resistente a altas temperaturas e aos químicos dos detergentes, prolongando a vida útil do produto.
- **Manuseamento Seguro:** Estrutura com furos que facilitam o transporte, empilhamento e armazenamento, minimizando riscos de acidentes.
- **Compatibilidade Universal:** Concebido para encaixar em cestos de lavagem padrão de 400x400mm e 500x500mm, adaptando-se à maioria das máquinas de lavar louça.

Qual o material deste cesto para talheres e a sua resistência?

É fabricado em polipropileno, um material conhecido pela sua resistência a choques mecânicos, altas temperaturas e reações químicas de produtos de lavagem, garantindo uma longa durabilidade em ambientes profissionais.

Este cesto é compatível com qualquer máquina de lavar louça profissional?

Este cesto individual foi projetado para encaixar em cestos de lavagem padrão com dimensões de 400x400mm ou 500x500mm, o que o torna compatível com a maioria das máquinas de lavar louça profissionais que utilizam estes tamanhos de cestos.

Como é que o design deste cesto contribui para a higiene?

O cesto possui um design inteligente com paredes duplas e uma estrutura que impede a deposição de material residual, assegurando que os talheres são lavados de forma mais eficaz e que o próprio cesto se mantém higiénico.

Qual a capacidade de talheres que este cesto pode acomodar?

Este cesto individual foi concebido para acomodar até 32 talheres, permitindo uma organização eficiente e uma lavagem otimizada de uma quantidade considerável de utensílios.

?

É fácil manusear e armazenar estes cestos?

?

Sim, todas as paredes do cesto possuem furos em forma de suportes que facilitam o transporte manual, bem como a configuração e o armazenamento empilhado, otimizando o espaço na sua cozinha profissional.