

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 caracteristicas podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.



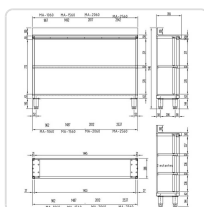
Acesso rapido
ao produto

Estante Inox 2025x600x1045mm com 1 Prateleira para Preparação

Informacoes do Produto

SKU:	EX19003440	Modelo:	MA-2060
Marca:	EDENOX	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	EDENOX
Modelo	MA-2060

Largura (mm)	mais de 1500 mm
Tipo	Estante

Descricao Resumida

Estante em aço inoxidável com 2025x600x1045mm e uma prateleira, ideal para otimizar o espaço de preparação e arrumação em cozinhas profissionais e áreas de serviço.

Descricao Completa

Esta estante em aço inoxidável, com 2025 mm de comprimento e uma prateleira, é uma solução robusta para otimizar o espaço de trabalho e arrumação em cozinhas profissionais. Ideal para suportar equipamentos ou armazenar utensílios.

Características Técnicas

Comprimento	2025 mm
Profundidade	600 mm
Altura	1045 mm
Número de Prateleiras	1
Material	Aço Inoxidável
Espessura do Tampo de Trabalho	50 mm
Suporte Traseiro (Backsplash)	40 mm
Pernas	Ajustáveis em altura

Aplicações Profissionais

Esta estante é ideal para otimizar o espaço em qualquer área de preparação ou arrumação. É amplamente utilizada em cozinhas de restaurantes de bairro, pastelarias com confeitaria, cantinas escolares e empresariais, hamburgarias, snack-bares e food trucks. A sua robustez e facilidade de limpeza tornam-na essencial para suportar equipamentos ou armazenar utensílios em qualquer

estabelecimento de restauração.

Estante de Preparação — Principais Vantagens

- **Durabilidade e Higiene:** Construção integral em aço inoxidável, resistente à corrosão e fácil de higienizar, fundamental para ambientes profissionais.
- **Funcionalidade Otimizada:** O tampo de trabalho robusto de 50 mm e a prateleira inferior oferecem espaço adicional para preparação e arrumação eficiente.
- **Adaptabilidade:** As pernas ajustáveis em altura permitem nivelar a estante em superfícies irregulares, garantindo estabilidade e ergonomia.
- **Otimização de Espaço:** A sua configuração vertical permite maximizar o aproveitamento do espaço em cozinhas com áreas limitadas.

Qual a principal vantagem do aço inoxidável nesta estante?

O aço inoxidável garante elevada resistência à corrosão, durabilidade e facilidade de limpeza, características essenciais para manter os padrões de higiene exigidos em cozinhas profissionais.

Esta estante é fornecida montada ou desmontada?

É fornecida desmontada, com um sistema de montagem fácil por aparafusamento, permitindo uma instalação rápida e eficiente no local de trabalho.

Qual a capacidade de carga desta estante?

Embora a capacidade exata não seja especificada, a construção robusta em aço inoxidável e o tampo de 50 mm de espessura indicam que esta estante foi concebida para suportar cargas significativas de equipamentos e utensílios de cozinha profissional.

Para que tipo de espaços profissionais é mais adequada?

É ideal para cozinhas de restaurantes, pastelarias, cantinas, snack-bares e food trucks, servindo como área de preparação adicional ou para arrumação organizada de stocks e equipamentos.

2

Como devo proceder à limpeza e manutenção?

Para a limpeza diária, utilize água morna e detergente neutro, secando de seguida com um pano macio. Evite produtos abrasivos para preservar o acabamento do aço inoxidável.