

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.



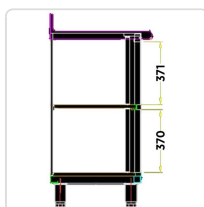
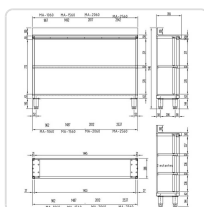
Acesso rapido
ao produto

Estante em Aço Inoxidável com 1 Prateleira 2550x600x1045mm

Informacoes do Produto

SKU:	EX19003441	Modelo:	MA-2560
Marca:	EDENOX	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	EDENOX
Modelo	MA-2560

Largura (mm)	mais de 1500 mm
Tipo	Estante

Descricao Resumida

Estante profissional em aço inoxidável com 1 prateleira, ideal para armazenamento e organização em cozinhas. Dimensões 2550x600x1045mm.

Descricao Completa

Esta estante profissional em aço inoxidável, com uma prateleira, oferece uma solução robusta e higiénica para otimizar o espaço de armazenamento e preparação em cozinhas industriais.

Características Técnicas

Material	Aço inoxidável
Comprimento	2550 mm
Profundidade	600 mm
Altura	1045 mm
Número de Prateleiras	1
Espessura do Tampo	50 mm
Suporte Traseiro	40 mm
Pernas	Ajustáveis em altura

Aplicações Profissionais

Esta estante é ideal para otimizar o espaço de arrumação e preparação em diversas cozinhas profissionais. É uma solução robusta para restaurantes de bairro, cantinas escolares e empresariais, pastelarias com confeitaria e churrasqueiras. A sua construção em aço inoxidável garante a conformidade com as normas de higiene, sendo perfeita para áreas de preparação em hotéis, catering, snack-bares e até food trucks, onde a durabilidade e a facilidade de limpeza são essenciais.

Estante Profissional — Principais Vantagens

- **Higiene Superior:** Construção integral em aço inoxidável, facilitando a limpeza e manutenção, essencial para ambientes de produção alimentar.
- **Durabilidade Elevada:** O aço inoxidável confere à estante uma resistência notável à corrosão e ao uso intensivo diário.
- **Otimização de Espaço:** Com uma prateleira robusta e dimensões generosas, permite organizar eficientemente utensílios, equipamentos e ingredientes.
- **Estabilidade e Adaptação:** Pernas ajustáveis em altura garantem a estabilidade da estante em qualquer tipo de piso, compensando irregularidades.
- **Versatilidade de Uso:** Adequada para diversas funções, desde o armazenamento de stock seco à colocação de pequenos equipamentos de preparação.

Qual o material de construção desta estante?

A estante é construída integralmente em aço inoxidável, garantindo durabilidade, resistência à corrosão e facilidade de limpeza para ambientes profissionais.

As pernas da estante são ajustáveis em altura?

Sim, as pernas desta estante são ajustáveis em altura, permitindo uma adaptação perfeita a diferentes níveis de piso e garantindo a estabilidade necessária.

Esta estante é adequada para áreas de preparação de alimentos?

Sim, a construção em aço inoxidável e o design higiénico tornam esta estante perfeitamente adequada para áreas de preparação de alimentos, cumprindo as normas de segurança alimentar.

Qual a profundidade desta estante?

A estante possui uma profundidade de 600 mm, o que a torna adequada para a Linha 600 de equipamentos e para otimizar o espaço em cozinhas profissionais.

É possível adquirir esta estante com mais prateleiras?

Esta versão específica da estante é fornecida com uma prateleira. Para opções com mais prateleiras, por favor, consulte o nosso catálogo ou contacte a Hotelequip para outras configurações disponíveis.