

Ficha Tecnica

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



Hotelequip.pt

Hotelequip.pt

Rua Empresarial N° 8A, Zona Industrial Ponte Seca
2510-752 Gaeiras, Portugal



Acesso rapido
ao produto

Ficha tecnica gerada em: 22/06/2026

O produto final e as caracteristicas podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.

Estante Modular Perfurada Inox 1000x400x1800 mm

Informacoes do Produto

SKU:	UD2236.720	Modelo:	UD2236.720
Marca:	UDEX	EAN:	N/D
		Dimensões:	1000 x 400 x 1800 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Modelo	UD2236.720
Marca	UDEX

Descricao Resumida

Estante modular perfurada em aço inoxidável para armazenamento profissional de 1000x400x1800 mm. Ideal para cozinhas, armazéns e câmaras frigoríficas.

Descrição Completa

Estante Modular Perfurada — Principais Vantagens

Esta unidade de armazenamento perfurada, fabricada em aço inoxidável de elevada qualidade, foi criteriosamente projetada para garantir uma durabilidade e resistência excepcionais em ambientes de restauração e hotelaria de alta exigência. A sua composição robusta assegura uma ventilação contínua, fundamental para o armazenamento de produtos que requerem circulação de ar constante, contribuindo assim para a manutenção rigorosa da higiene alimentar e para o prolongamento da vida útil dos géneros alimentícios.

A montagem simplificada e o design versátil permitem uma adaptação perfeita a qualquer espaço, otimizando a organização e o fluxo de trabalho na sua cozinha profissional. O material inoxidável cumpre integralmente as rigorosas normas HACCP, sendo altamente resistente à corrosão e extremamente fácil de higienizar, um fator primordial para a segurança alimentar em estabelecimentos comerciais.

Com perfurações estrategicamente concebidas, este sistema de arrumação não só promove a limpeza como também facilita a inspeção visual dos artigos armazenados. É uma solução indispensável para quem procura eficiência, robustez e conformidade sanitária na gestão do seu inventário em cozinhas ou despensas.

Aplicações Profissionais

Esta estante é ideal para cozinhas industriais, para restaurantes, hotéis e refeitórios, bem como para pastelarias e outras unidades de processamento alimentar que necessitem de armazenamento higiénico e bem ventilado. É perfeita para despensas, câmaras frigoríficas (não refrigeradas, mas compatível com o ambiente) e áreas de preparação, onde a organização e a facilidade de limpeza são prioritárias. A sua construção em aço inoxidável garante a adequação para ambientes com elevados níveis de humidade ou onde a higiene é um requisito essencial, suportando o manuseamento frequente e a limpeza intensiva.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
----------------	---------

Material	Aço Inoxidável
Tipo	Modular Perfurada
Dimensões (CxLxA)	1000 x 400 x 1800 mm
Profundidade	75 mm (Prateleira)

Perguntas Frequentes

P: Esta estante é adequada para uso em câmaras frigoríficas?

As estantes em aço inoxidável são perfeitamente adequadas para ambientes frios e húmidos, como as câmaras frigoríficas, devido à sua excelente resistência à corrosão, garantindo a conservação dos alimentos.

P: Qual a vantagem das prateleiras perfuradas?

As prateleiras com perfurações otimizam a circulação de ar, um fator crucial para o armazenamento de produtos alimentares. Esta característica também facilita a limpeza e impede a acumulação de líquidos ou sujidade, contribuindo decisivamente para a manutenção da higiene.

P: A montagem é complexa?

Não, esta estante foi concebida para uma montagem modular e intuitiva, não requerendo ferramentas especializadas. Isso permite uma instalação rápida e uma adaptação eficiente a diferentes configurações de espaço dentro da sua área de trabalho.

P: Quais as dimensões desta estante modular perfurada?

Esta estante modular perfurada possui dimensões de 1000 mm de largura, 400 mm de profundidade e 1800 mm de altura, sendo ideal para otimizar o espaço de armazenamento profissional em qualquer cozinha ou despensa.

P: Qual o tipo de manutenção e limpeza recomendado para esta estante?

A estante modular perfurada em aço inoxidável é de fácil limpeza. Recomenda-se a utilização de água morna com um detergente neutro e um pano macio, evitando sempre produtos abrasivos para preservar o acabamento e a higiene do equipamento.