

# 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: 16/05/2026

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



Acesso rapido  
ao produto



## Estante Modular Perfurada Inox 1000x400x1800 mm

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	UD2236.720	<b>Modelo:</b>	ESTANTERIA MODULAR PERFURADA 1000x400x1800 INOX
<b>Marca:</b>	UDI	<b>EAN:</b>	N/D

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	UDI
--------------	-----

## Modelo

ESTANTERIA MODULAR PERFURADA 1000x400x1800  
INOX

## Descricao Resumida

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

## Descricao Completa

### Estante Modular Perfurada Inox — Principais Vantagens

Esta estante modular perfurada, fabricada em aço inoxidável de alta qualidade, foi concebida para oferecer a máxima durabilidade e resistência em ambientes de restauração e hotelaria exigentes. A sua estrutura robusta assegura uma ventilação ótima, ideal para o armazenamento de produtos que requerem circulação de ar constante, contribuindo para a manutenção da higiene alimentar e prolongando a vida útil dos alimentos.

A facilidade de montagem e a versatilidade do design modular permitem uma adaptação perfeita a qualquer espaço, otimizando a organização e o fluxo de trabalho na sua cozinha profissional. O material inoxidável garante conformidade com as rigorosas normas HACCP, sendo resistente à corrosão e extremamente fácil de limpar, um fator crucial para a segurança alimentar em estabelecimentos comerciais.

Com perfurações estrategicamente desenhadas, esta estante não só promove a higiene como também facilita a inspeção visual dos produtos armazenados. É uma solução fundamental para quem procura eficiência, durabilidade e conformidade sanitária na gestão do seu inventário de cozinha ou despensa.

### Aplicações

Ideal para cozinhas industriais, restaurantes, hotéis, refeitórios, pastelarias e outras unidades de processamento alimentar que necessitem de armazenamento higiénico e bem ventilado. 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.

## Especificações Técnicas

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