

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: 23/06/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Móvel de Prateleiras Inox 4 Níveis 1000x500x1800mm

Informacoes do Produto

SKU:	HE812532	Modelo:	HE812532
Marca:	HENDI	EAN:	8711369812532

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HENDI
Modelo	HE812532

EAN

8711369812532

Descrição Resumida

Garanta organização e higiene na sua cozinha profissional com este móvel de prateleiras em aço inoxidável. 4 níveis robustos e pés ajustáveis.

Descrição Completa

Concebido para a robustez e funcionalidade, este móvel de prateleiras em aço inoxidável AISI 430 de 4 níveis oferece uma solução de arrumação fiável e higiénica para qualquer ambiente de restauração. Com dimensões de 1000x500x1800mm, otimiza o espaço vertical, permitindo um controlo de stock eficiente e uma organização exemplar. Os seus pés ajustáveis garantem estabilidade perfeita em qualquer tipo de pavimento, fundamental para a segurança e conformidade em cozinhas profissionais.

móvel prateleiras inox — Características Técnicas

Material	Aço inoxidável AISI 430
Número de Prateleiras	4
Carga Máxima por Prateleira	70 kg/m ²
Pernas	Perfis de 30x30 mm
Pés Ajustáveis	+25/-5 mm
Dimensões (CxPxA)	1000 x 503 x 1796 mm
Peso Líquido	23,577 kg

Aplicações Profissionais

Este sistema de arrumação é indispensável para otimizar o fluxo de trabalho em restaurantes, hotéis, cantinas e empresas de catering. Garante uma área de trabalho e armazenamento sempre

organizada, seja na cozinha, na despensa ou em áreas de preparação, contribuindo para a rapidez na mise en place e para a conformidade com as normas HACCP de higiene e segurança alimentar.

Porquê Escolher Este Equipamento

A seleção deste módulo de prateleiras representa um investimento na eficiência e durabilidade para o seu negócio. O aço inoxidável AISI 430 oferece resistência à corrosão e facilidade de limpeza, enquanto a robusta construção aparafusada e os perfis de 30x30 mm asseguram uma estabilidade inabalável, mesmo sob carga máxima. É a escolha ideal para o Chef Executivo que procura fiabilidade e para o Gestor de F&B que valoriza a longevidade do equipamento e a otimização do espaço.

Perguntas Frequentes

Qual a durabilidade esperada deste módulo de prateleiras?

Construído em aço inoxidável AISI 430, este módulo é concebido para resistir ao uso intensivo em ambientes profissionais. A durabilidade é maximizada pela sua estrutura robusta e pela resistência do material à corrosão e ao desgaste diário.

É fácil ajustar a altura do equipamento para diferentes necessidades?

Sim, o equipamento dispõe de pés ajustáveis que permitem uma variação de +25/-5 mm. Esta funcionalidade é crucial para garantir a estabilidade em pavimentos irregulares e para alinhar o móvel com outras superfícies de trabalho.

Como se deve realizar a limpeza e manutenção para preservar a sua condição?

A limpeza deve ser feita com detergentes suaves e um pano húmido, evitando produtos abrasivos para não danificar o acabamento em aço inoxidável. A manutenção regular, como a verificação dos parafusos, assegura a sua estabilidade e longevidade.

Qual a capacidade máxima de carga por prateleira para um uso seguro?

Cada prateleira foi concebida para suportar uma carga permissível de aproximadamente 70 kg/m². É essencial distribuir o peso uniformemente para garantir a segurança e integridade estrutural do módulo.

Este módulo de prateleiras é adequado para armazenamento em câmaras frigoríficas?

Sim, devido à sua construção em aço inoxidável AISI 430, este módulo é ideal para ambientes com temperaturas controladas, como câmaras frigoríficas ou zonas de armazenamento a frio. O material garante a resistência à oxidação e a manutenção da higiene.