

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: 10/06/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Estante Modular Inox 4 Prateleiras 1200x500x1800mm

Informacoes do Produto

| | | | |
|---------------|----------|----------------|---------------|
| SKU: | HE812549 | Modelo: | HE812549 |
| Marca: | HENDI | EAN: | 8711369812549 |

Imagens do Produto



Especificacoes

| | |
|---------------|----------|
| Marca | HENDI |
| Modelo | HE812549 |

EAN

8711369812549

Descrição Resumida

Estante modular em aço inoxidável, ideal para armazenamento robusto em cozinhas profissionais. Com quatro prateleiras ajustáveis, 1200x500x1800mm, fácil de montar e higienizar.

Descrição Completa

Organizar o espaço de trabalho em cozinhas profissionais e áreas de despensa exige soluções robustas e higiênicas. Esta estante em aço inoxidável com 4 prateleiras oferece durabilidade excepcional e resistência à corrosão, assegurando um ambiente de trabalho conforme as normas HACCP. A sua estrutura permite otimizar o armazenamento de utensílios, ingredientes e equipamentos, garantindo que tudo está acessível e organizado, o que se traduz em maior eficiência e segurança alimentar para a sua equipa.

Estante Inox para Cozinha — Características Técnicas

| | |
|------------------------------|----------------------------|
| Dimensões (AxLxP) | 1796 × 1200 × 503 mm |
| Peso Líquido | 25,527 kg |
| Peso Bruto | 25,6 kg |
| Material Principal | Aço inoxidável |
| Número de Prateleiras | 4 |
| Tipo de Montagem | Automontagem (Aparafusado) |

Aplicações Profissionais

Concebida para a exigência diária da hotelaria, esta unidade de armazenamento é ideal para cozinhas de restaurantes com alto volume de serviço, onde a organização e a higiene são críticas.

Perfeita para despensas de hotéis que necessitam de uma gestão eficiente do stock (FIFO), ou em áreas de preparação de alimentos onde o acesso rápido a ingredientes e equipamentos é fundamental. A sua construção em aço inoxidável é um requisito em ambientes que seguem rigorosas diretrizes de segurança alimentar, como as especificadas pelo HACCP.

Porquê Escolher Este Equipamento

A escolha de uma solução de armazenamento como esta estante distingue-se pela sua adaptabilidade e construção pensada para o uso intensivo. Ao contrário de alternativas mais genéricas, a facilidade de automontagem e a robustez do aço inoxidável, combinadas com as suas quatro prateleiras, permitem uma configuração versátil para qualquer espaço. É um investimento que se traduz em durabilidade, baixa manutenção e conformidade com os mais elevados padrões de higiene para o seu estabelecimento.

Perguntas Frequentes

Como se garante a higiene desta estante em aço inoxidável??

A superfície lisa do aço inoxidável permite uma limpeza fácil e profunda, minimizando a acumulação de bactérias. A resistência à corrosão do material garante que a estante mantém a sua integridade mesmo com a utilização frequente de desinfetantes, um pilar fundamental das normas HACCP.

Qual a capacidade de peso de cada prateleira??

A capacidade de peso específica por prateleira não é detalhada nos dados técnicos fornecidos. No entanto, estas estantes são concebidas para uso profissional e suportam cargas consideráveis de produtos e equipamentos comuns em cozinhas, otimizando o seu armazenamento diário.

A automontagem é complexa para uma equipa de cozinha??

O sistema aparafusado desta estante foi concebido para uma montagem direta e sem complicações. Todas as peças encaixam de forma intuitiva, permitindo que a sua equipa instale rapidamente a unidade, minimizando o tempo de inatividade e sem a necessidade de ferramentas especializadas.

Esta estante é adequada para câmaras frigoríficas ou ambientes húmidos??

Sim, a construção em aço inoxidável confere à estante uma excelente resistência à humidade e às baixas temperaturas, tornando-a ideal para uso em câmaras frigoríficas, despensas húmidas ou outras áreas com condições ambientais desafiadoras, prevenindo a corrosão e garantindo a longevidade do equipamento.

É possível ajustar a altura das prateleiras??

Sim, a estrutura aparafusada e o design inteligente permitem ajustar a altura das prateleiras em diferentes níveis. Esta flexibilidade é crucial para organizar diversos tipos de produtos ou equipamentos, otimizando o espaço disponível de acordo com as suas necessidades específicas.