

# 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 de Prateleiras Inox 4 Níveis - 1000x600x1800mm

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	HE812556	<b>Modelo:</b>	HE812556
<b>Marca:</b>	HENDI	<b>EAN:</b>	8711369812556

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	HENDI
<b>Modelo</b>	HE812556

EAN

8711369812556

## Descrição Resumida

Estante de prateleiras inox para organização eficiente em cozinhas profissionais. Resistente, higiénica e fácil de montar. Dimensões: 1000x600x1800mm.

## Descrição Completa

Concebida para a máxima eficiência e higiene em ambientes profissionais, esta **estante de prateleiras inox** é a solução ideal para otimizar o espaço de armazenamento na sua cozinha. Construída em aço inoxidável durável, oferece resistência superior à corrosão e é perfeitamente adequada para a organização de ingredientes, utensílios ou equipamentos, garantindo uma manutenção simplificada e conformidade com as rigorosas normas de segurança alimentar.

### estante prateleiras inox — Características Técnicas

<b>Dimensões (L x P x A)</b>	1000 x 600 x 1800 mm
<b>Peso Líquido</b>	26,415 kg
<b>Peso Bruto</b>	26,5 kg
<b>Material</b>	Aço inoxidável
<b>Número de Níveis</b>	4
<b>Montagem</b>	Automontagem (aparafusado)

### Aplicações Profissionais

Este móvel de armazenamento é indispensável para qualquer cozinha de restaurante, pastelaria, padaria ou hotel que necessite de soluções de organização eficientes e conformes com os requisitos de higiene. Ideal para a gestão do stock de alimentos secos, utensílios de cozinha ou pequenos

equipamentos, a sua estrutura robusta adapta-se perfeitamente a ambientes com alta intensidade de uso, contribuindo para uma *mise en place* otimizada e um fluxo de trabalho sem interrupções. É a escolha acertada para espaços onde a durabilidade e a facilidade de limpeza são prioritárias.

## **Porquê Escolher Este Equipamento**

---

A seleção desta estante distingue-se pela sua construção integral em aço inoxidável, um material que não só assegura uma longevidade excecional, mas também simplifica drasticamente os processos de limpeza e desinfeção, cruciais para a segurança alimentar. Ao optar por este equipamento de automontagem, garante uma solução de armazenamento versátil que pode ser rapidamente instalada e adaptada às necessidades específicas do seu negócio, sem comprometer a estabilidade ou a estética. Representa um investimento inteligente na funcionalidade e higiene da sua operação.

## **Perguntas Frequentes**

---

### **Esta estante é suficientemente robusta para cargas pesadas??**

*Sim, a construção em aço inoxidável e o sistema de aparafusamento conferem a esta estante uma excelente estabilidade e capacidade para suportar o uso diário em cozinhas profissionais.*

### **Que tipo de manutenção requer este equipamento??**

*A limpeza é simples: basta usar um pano macio com detergente neutro e água, enxaguar bem e secar para evitar manchas, mantendo o brilho do aço inoxidável.*

### **É fácil de montar??**

*Sim, esta estante foi concebida para automontagem e vem com todas as instruções necessárias para uma instalação rápida e descomplicada.*

### **Pode ser utilizada em ambientes húmidos ou refrigerados??**

*Absolutamente. O aço inoxidável é altamente resistente à humidade e à corrosão, tornando-a perfeita para cozinhas profissionais, câmaras frigoríficas ou áreas de lavagem.*

### **Contribui para a higiene e segurança alimentar??**

*Sim, a superfície lisa e não porosa do aço inoxidável impede a proliferação de bactérias e facilita a limpeza, cumprindo os padrões rigorosos exigidos pelas normas HACCP.*