

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: 13/06/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Prateleira Inox para Máquinas de Lavar Loiça 1400x700mm

Informacoes do Produto

SKU:	CHISA7014DWAS	Modelo:	ISA7014DWAS
Marca:	CLIMA	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	CLIMA
Modelo	ISA7014DWAS

Descricao Resumida

Prateleira em aço inoxidável robusta, ideal para cozinhas profissionais. Otimiza o espaço junto a máquinas de lavar loiça. Dimensões: 1400x700mm.

Descricao Completa

Prateleira de Aço Inoxidável — Principais Vantagens

Concebida para durar em ambientes de cozinha intensos, esta prateleira em aço inoxidável oferece robustez e higiene. A sua resistência à corrosão e facilidade de limpeza tornam-na ideal para otimizar o espaço junto a máquinas de lavar loiça industriais. É uma solução versátil que garante a organização e o fluxo de trabalho eficiente em cozinhas profissionais, suportando equipamentos auxiliares ou utensílios de grande porte.

Aplicações Profissionais

Esta superfície de trabalho é indispensável para qualquer negócio que opere uma máquina de lavar loiça profissional, como restaurantes, hotéis e refeitórios. Proporciona um espaço vital para a preparação da loiça antes da lavagem ou para acomodar cestos e tabuleiros limpos, agilizando todo o processo. A sua construção em aço garante que resistirá ao uso contínuo e à exposição à água e detergentes, mantendo sempre um aspecto profissional e higiênico.

Características Técnicas

Nome	Prateleira para Máquina de Lavar Loiça
Fundo	700 mm
Comprimento	1400 mm
Material	Aço Inoxidável

Perguntas Frequentes

Qual o material principal desta prateleira?

A prateleira é fabricada em aço inoxidável, um material conhecido pela sua durabilidade, resistência à corrosão e facilidade de manutenção em ambientes de cozinha intensivos.

A prateleira é adequada para uso intensivo em cozinhas profissionais?

Sim, foi concebida para suportar as exigências de cozinhas profissionais, garantindo uma longa vida útil mesmo com uso contínuo e exposição a condições adversas.

É fácil de limpar e manter?

Com certeza. O aço inoxidável é um material que permite uma limpeza rápida e eficaz, essencial para manter os padrões de higiene exigidos em estabelecimentos de restauração.

Pode ser utilizada como suporte para outros equipamentos?

Sim, a sua construção robusta permite que sirva de suporte para diversos equipamentos auxiliares ou como superfície adicional para tarefas de preparação junto à máquina de lavar loiça.

Quais são as dimensões exatas desta prateleira?

A prateleira possui um fundo de 700 mm e um comprimento de 1400 mm, oferecendo uma área de trabalho considerável para otimizar o espaço.