

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: 04/07/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Móvel de Prateleiras Inox com Peto, 1000x600x1050mm

Informacoes do Produto

SKU:	CO13513	Modelo:	13513
Marca:	Corequip	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Corequip
Modelo	13513

Descricao Resumida

Móvel de arrumação em aço inoxidável com 2 prateleiras, bancada e peto posterior de 100mm. Robusto, higiénico e com pés ajustáveis.

Descricao Completa

Este armário de arrumação em aço inoxidável austenítico é a solução ideal para otimizar o espaço e a organização em qualquer cozinha profissional ou estabelecimento de hotelaria. Concebido com robustez e durabilidade em mente, oferece uma superfície de trabalho com proteção traseira (peto) de 100mm, prevenindo derrames e facilitando a limpeza.

A estrutura autoportante, com pés reguláveis em altura, permite uma adaptação perfeita a diferentes tipos de piso e necessidades ergonómicas, garantindo estabilidade e segurança. Os cantos arredondados e o acabamento acetinado conferem-lhe uma estética cuidada e facilitam a manutenção da higiene, aspetos cruciais em ambientes de manipulação alimentar.

móvel prateleiras inox — Armário Inox de Arrumação — Principais Vantagens

- **Durabilidade Superior:** Fabricado em aço inoxidável austenítico de alta qualidade, resistente à corrosão e ao desgaste diário.
- **Higiene Otimizada:** A superfície lisa e os cantos arredondados simplificam a limpeza e previnem a acumulação de sujidade.
- **Versatilidade de Utilização:** Com duas prateleiras espaçosas, oferece ampla capacidade de arrumação para utensílios, ingredientes ou equipamentos.
- **Estabilidade Ajustável:** Os pés reguláveis em altura permitem nivelar o móvel em qualquer superfície, garantindo um funcionamento seguro.
- **Design Funcional:** O peto posterior de 100mm na bancada protege as paredes contra salpicos e facilita um ambiente de trabalho mais limpo.

Aplicações Profissionais

Este mobiliário de arrumação é indispensável em cozinhas industriais, restaurantes, pastelarias, talhos e outros estabelecimentos que exigem soluções de armazenamento de alta qualidade. É perfeito para organizar equipamentos de pequeno porte, ingredientes secos, loiça ou utensílios, mantendo o espaço de trabalho arrumado e funcional. Também pode ser utilizado em zonas de preparação ou lavagem, como suporte adicional para equipamentos ou para acomodar cestos e caixas.

Características Técnicas

Material	Aço inoxidável austenítico de alta qualidade
Dimensões (C x P x A)	1000 x 600 x 1050 mm
Número de Prateleiras	2
Peto Posterior	100 mm
Pés	Reguláveis em altura
Acabamento	Satinado com cantos arredondados

Perguntas Frequentes

Para que tipo de ambientes é mais adequado este móvel de prateleiras?

É ideal para ambientes profissionais como cozinhas de restaurantes, padarias, laboratórios, hospitais e qualquer espaço que necessite de soluções de armazenamento duráveis e higiénicas.

O aço inoxidável do móvel é resistente à corrosão?

Sim, o móvel é fabricado em aço inoxidável austenítico de alta qualidade, conhecido pela sua excelente resistência à corrosão, o que o torna perfeito para ambientes húmidos ou com exposição a produtos de limpeza.

É possível ajustar a altura das prateleiras?

A descrição menciona 2 estantes, mas não a sua regulabilidade individual. Contudo, os pés do móvel são reguláveis em altura, permitindo adaptar a altura total do móvel ao espaço e às necessidades do utilizador.

Este móvel requer montagem especializada?

O produto é fornecido pronto a usar, minimizando a necessidade de uma montagem complexa. Apenas necessitará de ajustar os pés à altura desejada.

Como se processa a limpeza e manutenção deste tipo de móvel?

A superfície acetinada e os cantos arredondados facilitam a limpeza. Recomenda-se a utilização de detergentes neutros e panos macios para manter o brilho e a higiene do aço inoxidável.