

# 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: 16/05/2026

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



Acesso rapido  
ao produto

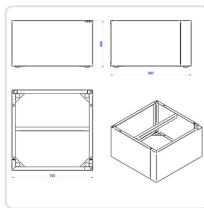


## Base para Cava Maturação Carnes Expocarn-500, 700x750x500 mm

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	EX19078159	<b>Modelo:</b>	VERSO-800-R-EC
<b>Marca:</b>	EDENOX	<b>EAN:</b>	N/D

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	EDENOX
<b>Modelo</b>	VERSO-800-R-EC

### Descricao Resumida

Base robusta para cava Expocarn-500 (700x750x500 mm). Otimiza altura, estabilidade e facilita operações em cozinhas HORECA e talhos. Acessório essencial.

## Descricao Completa

### Base para Cava Maturação Carnes — Base Cava Maturação Carnes Expocarn-500 — Principais Vantagens

Maximize a funcionalidade e a ergonomia da sua vitrine de maturação de carnes com esta base robusta e especialmente concebida para o modelo Expocarn-500. Um acessório (também conhecido como suporte) indispensável para otimizar o posicionamento e a utilização do seu equipamento de frio comercial, facilitando as operações diárias e a manutenção.

Esta base encaixa-se perfeitamente, proporcionando a altura ideal para manusear as peças de carne com conforto e segurança. Aumenta a estabilidade da sua cava de maturação, protegendo o investimento e garantindo um ambiente de trabalho mais eficiente e profissional. Essencial para talhos, restaurantes gourmet e estabelecimentos HORECA que valorizam a excelência na apresentação e conservação de carnes.

### Aplicações

Desenvolvida para atender às rigorosas exigências do setor de hotelaria, restauração e similares (HORECA), esta base é ideal para: talhos de alta qualidade, restaurantes com foco em carne maturada, hotéis com serviço de restauração exclusivo e cozinhas profissionais que utilizam o equipamento Expocarn-500.

A sua dimensão e robustez tornam-na perfeita para ambientes de trabalho intensivos, onde a otimização do espaço e a facilidade de acesso são cruciais para a produtividade da equipa e a qualidade do produto final.

### Especificações Técnicas

Característica	Detalhe
Marca	EDENOX
Modelo	VERSO-800-R-EC

**Dimensões (LPA)**

700 x 750 x 500 mm

**Acessório para**

Cava de Maturação Expocarn-500