

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: 21/06/2026

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



Acesso rapido
ao produto

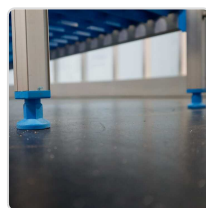
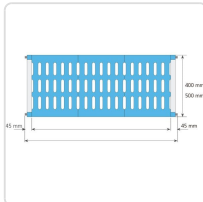


Prateleira Profissional Grelhada Polietileno 800x400 mm

Informacoes do Produto

SKU:	EX19004491	Modelo:	S-84
Marca:	EDENOX	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	EDENOX
Modelo	S-84

Descricao Resumida

Prateleira profissional grelhada com 800x400 mm, ideal para cozinhas HORECA. Estrutura em alumínio anodizado e grelhas de polietileno de qualidade alimentar. Higiene máxima e fácil limpeza, perfeita para câmaras frigoríficas. Montagem sem ferramentas e pés reguláveis em altura garantem versatilidade. Solução robusta e durável para armazenamento.

Descricao Completa

Prateleira Profissional Grelhada Polietileno — Principais Vantagens

A prateleira profissional grelhada com 800x400 mm (também conhecida como estante profissional) é uma solução de armazenamento superior, concebida especificamente para ambientes HORECA e cozinhas industriais. A sua estrutura robusta em alumínio anodizado, aliada às grelhas de polietileno de qualidade alimentar, garante a máxima durabilidade e resistência à corrosão, indispensáveis em espaços de elevada exigência.

Este sistema de prateleiras oferece higiene excecional e facilidade de limpeza, crucial para a conformidade com as normas sanitárias mais rigorosas. As grelhas de polietileno são facilmente removíveis e compatíveis com máquinas de lavar loiça convencionais, otimizando o tempo e os recursos da sua operação diária. Pensado para a eficiência, este equipamento permite uma organização flexível do espaço, adaptando-se às necessidades dinâmicas de qualquer cozinha profissional.

Aplicações

É particularmente adequado para utilização em câmaras frigoríficas, armazéns de alimentos embalados e áreas de preparação em restaurantes, hotéis, bares e estabelecimentos de restauração coletiva. A sua adaptabilidade permite otimizar o espaço de armazenamento de forma prática e higiénica, garantindo a organização de inventários e um acesso facilitado aos produtos.

Especificações Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões (C x P)	800 x 400 mm
Material da Estrutura	Alumínio anodizado

Material das Grelhas	Polietileno de qualidade alimentar
Ajuste de Altura das Prateleiras	Furos a cada 150 mm
Montagem	Sem ferramentas
Pés	Reguláveis em altura
Profundidades Disponíveis	400 mm e 500 mm
Alturas Padrão	1750 mm (outras disponíveis: 1300 mm, 2000 mm)
Uso Recomendado	Câmaras frigoríficas e armazenamento de alimentos embalados