

# 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: 19/05/2026

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



Acesso rapido  
ao produto

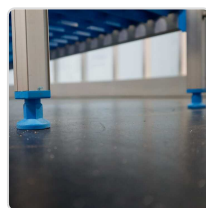
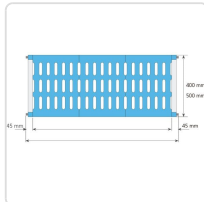


## Estante Grelhada Polietileno 900x400mm para Câmaras Frigoríficas

### Informacoes do Produto

SKU:	EX19004501	Modelo:	S-94
Marca:	EDENOX	EAN:	N/D

### Imagens do Produto



### Especificacoes

Marca	EDENOX
Modelo	S-94

### Descricao Resumida

Estante profissional para câmaras frigoríficas. Estrutura em alumínio e grelhas de polietileno de qualidade alimentar. Dimensões 900x400mm.

## Descricao Completa

### Estante Grelhada Polietileno — Principais Vantagens para Cozinhas Profissionais

Maximize a eficiência do armazenamento em qualquer cozinha profissional ou industrial com esta estante grelhada (também conhecida como prateleira modular) de alta qualidade. Concebida para suportar os requisitos mais exigentes, oferece uma solução robusta e higiênica para a organização de produtos, mesmo em ambientes desafiadores como câmaras frigoríficas.

A estrutura em alumínio anodizado garante durabilidade e resistência à corrosão, enquanto as prateleiras em grelha de polietileno de qualidade alimentar asseguram a máxima higiene e facilidade de limpeza. O design modular e a montagem sem ferramentas permitem uma adaptação rápida e otimizada ao espaço disponível, assegurando a conformidade com os mais rigorosos requisitos sanitários.

A versatilidade é um atributo chave, com pés reguláveis em altura e a opção de instalação de rodas de poliamida para maior mobilidade, tornando-a ideal para estabelecimentos com necessidades dinâmicas de organização. A rigidez e robustez da estrutura, aliadas ao design inteligente das prateleiras, proporcionam um suporte perfeito e uma maior solidez para os seus produtos.

### Aplicações

Esta estante é particularmente adequada para uma vasta gama de estabelecimentos no setor HORECA, incluindo restaurantes, hotéis, bares, hospitais e unidades de restauração coletiva. É a solução ideal para o armazenamento seguro e higiênico de alimentos embalados em câmaras frigoríficas ou áreas de preparação que exijam elevada resistência à humidade e temperaturas controladas.

A sua capacidade de adaptação permite utilizá-la em cozinhas com espaço limitado, beneficiando da fácil reconfiguração e otimização de cantos. Perfeita para organizar ingredientes, utensílios ou qualquer outro stock que necessite de condições de armazenamento impecáveis, garantindo sempre a máxima segurança alimentar.

### Especificações Técnicas

<b>Característica</b>	<b>Detalhe</b>
<b>Dimensões (Comprimento x Profundidade)</b>	900 x 400 mm
<b>Estrutura</b>	Alumínio anodizado
<b>Prateleiras</b>	Grelhas de polietileno (qualidade alimentar)
<b>Ajuste de Prateleiras</b>	Furos a cada 150 mm
<b>Montagem</b>	Sem ferramentas
<b>Pés</b>	Reguláveis em altura
<b>Acessórios Opcionais</b>	Suportes com rodas de poliamida de aço inoxidável (Ø 125 mm)
<b>Disponibilidade de Alturas</b>	1750 mm (standard); 1300 mm e 2000 mm (para aplicações específicas)
<b>Profundidades de Prateleira</b>	400 mm e 500 mm
<b>Uso Recomendado</b>	Câmaras frigoríficas e ambientes de alta exigência higiénica para alimentos embalados