

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: 22/06/2026

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



Acesso rapido
ao produto

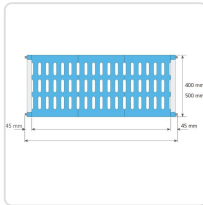


Prateleiras com Grelhas de Polietileno 800x500mm para Armazenamento

Informacoes do Produto

SKU:	EX19004492	Modelo:	S-85
Marca:	EDENOX	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	EDENOX
Modelo	S-85

Descricao Resumida

Prateleiras modulares 800x500mm com grelhas de polietileno e estrutura em alumínio anodizado. Ideais para armazenamento higiênico em câmaras frigoríficas e cozinhas profissionais.

Descrição Completa

Estas prateleiras modulares com grelhas de polietileno e estrutura em alumínio anodizado são ideais para armazenamento higiênico em ambientes profissionais, especialmente em câmaras frigoríficas e áreas de preparação.

prateleiras com grelhas de polietileno — Características Técnicas

Dimensões Totais (C x P)	800 x 500 mm
Material da Estrutura	Alumínio anodizado
Material das Grelhas	Polietileno de qualidade alimentar
Altura Padrão dos Suportes	1750 mm
Ajuste de Altura das Prateleiras	Furos a cada 150 mm
Pés	Reguláveis em altura
Montagem	Fornecida desmontada — montagem fácil por aparafusamento
Limpeza das Grelhas	Removíveis, laváveis em máquina de lavar loiça
Uso Recomendado	Alimentos embalados, câmaras frigoríficas

Aplicações Profissionais

Estas prateleiras são essenciais para a organização e armazenamento em diversas cozinhas profissionais e estabelecimentos de restauração. São particularmente adequadas para câmaras frigoríficas de restaurantes, hotéis, cantinas escolares e empresariais, bem como para áreas de preparação em snack-bares, pastelarias e churrasqueiras. A sua robustez e higiene tornam-nas ideais para qualquer ambiente que exija o armazenamento seguro de alimentos embalados, desde tascas a serviços de catering.

Prateleiras com Grelhas de Polietileno — Principais Vantagens

- **Higiene Superior:** As grelhas de polietileno de qualidade alimentar são fáceis de remover e podem ser lavadas em máquina de lavar loiça, garantindo máxima higiene.
- **Durabilidade e Robustez:** Estrutura em alumínio anodizado confere grande resistência à corrosão e estabilidade, mesmo em ambientes húmidos como câmaras frigoríficas.
- **Modularidade e Versatilidade:** O design permite múltiplas combinações, ajuste de altura das prateleiras a cada 150 mm e a possibilidade de montagem em ângulo para otimizar o espaço.
- **Fácil Montagem:** A montagem é simples e não requer ferramentas, agilizando a instalação e permitindo reconfigurações rápidas.
- **Adaptação a Desníveis:** Pés reguláveis em altura permitem compensar irregularidades no pavimento, assegurando uma base estável.

Como é feita a montagem destas prateleiras?

As prateleiras são fornecidas desmontadas e a sua montagem é fácil, realizada por aparafusamento, sem a necessidade de ferramentas especiais.

Podem ser utilizadas em câmaras frigoríficas?

Sim, estas prateleiras são particularmente adequadas para utilização em câmaras frigoríficas, devido à resistência dos materiais (alumínio anodizado e polietileno) a ambientes frios e húmidos, cumprindo rigorosos requisitos sanitários.

Como se realiza a limpeza das grelhas de polietileno?

As grelhas de polietileno são facilmente removíveis e podem ser lavadas numa máquina de lavar loiça convencional, o que simplifica o processo de limpeza e garante a máxima higiene.

É possível ajustar a altura das prateleiras?

Sim, os suportes possuem furos a cada 150 mm, permitindo ajustar a altura das prateleiras de forma flexível para acomodar diferentes tamanhos de produtos ou necessidades de armazenamento.

Qual a capacidade de carga destas prateleiras?

Embora a capacidade de carga exata possa variar com a distribuição, a estrutura robusta em alumínio anodizado e as grelhas de polietileno de alta qualidade garantem uma excelente

solidez e estabilidade para o armazenamento de alimentos embalados em ambientes profissionais.