

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

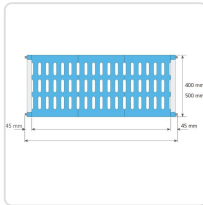


Estante com Grelhas de Polietileno 1100x500mm para Armazenamento

Informacoes do Produto

| | | | |
|--------|------------|---------|-------|
| SKU: | EX19004525 | Modelo: | S-115 |
| Marca: | EDENOX | EAN: | N/D |

Imagens do Produto



Especificacoes

| | |
|--------|--------|
| Marca | EDENOX |
| Modelo | S-115 |

Descricao Resumida

Estante modular com estrutura em alumínio anodizado e prateleiras de grelha em polietileno alimentar (1100x500mm). Ideal para câmaras frigoríficas e ambientes de alta higiene.

Descrição Completa

Esta estante modular, com estrutura em alumínio anodizado e prateleiras de grelha em polietileno alimentar, oferece uma solução robusta e higiénica para armazenamento em ambientes profissionais.

Características Técnicas

| Propriedade | Valor |
|--------------------------|---|
| Dimensões (C x P) | 1100 x 500 mm |
| Altura Padrão | 1750 mm |
| Material da Estrutura | Alumínio anodizado |
| Material das Prateleiras | Grelhas de polietileno alimentar |
| Ajuste de Prateleiras | Furos a cada 150 mm |
| Montagem | Fácil, sem ferramentas |
| Limpeza | Prateleiras removíveis, laváveis em máquina de lavar loiça |
| Pés | Reguláveis em altura |
| Uso Recomendado | Câmaras frigoríficas, ambientes sanitários rigorosos, alimentos embalados |

Aplicações Profissionais

Esta estante é ideal para otimizar o espaço de armazenamento em diversas cozinhas profissionais e áreas de preparação. É particularmente adequada para:

- Câmaras frigoríficas e áreas de conservação de alimentos em restaurantes, hotéis e cantinas.
- Armazenamento de produtos embalados em cozinhas de restaurantes de bairro, churrasqueiras e marisqueiras.
- Organização de stocks em pastelarias com confeitaria, cafés com cozinha e snack-bars.
- Utilização em cantinas escolares, empresariais e hospitalares que exigem elevados padrões de higiene.
- Espaços de preparação em catering e eventos, onde a flexibilidade e a limpeza são cruciais.

Estante com Grelhas de Polietileno — Principais Vantagens

- **Higiene Superior:** As prateleiras em polietileno alimentar são facilmente removíveis e laváveis em máquina de lavar loiça, garantindo a máxima higiene para o armazenamento de alimentos embalados.
- **Durabilidade e Robustez:** A estrutura em alumínio anodizado confere à estante uma grande resistência à corrosão e uma longa vida útil, mesmo em ambientes húmidos como câmaras frigoríficas.
- **Flexibilidade de Organização:** Com furos a cada 150 mm, a altura das prateleiras pode ser ajustada facilmente, permitindo adaptar o espaço às necessidades específicas de cada produto ou embalagem.
- **Montagem Simplificada:** O design inteligente permite uma montagem rápida e sem necessidade de ferramentas, otimizando o tempo de instalação na sua cozinha profissional.
- **Adaptação a Espaços:** Os pés reguláveis em altura compensam desníveis no chão, e a possibilidade de montagem em ângulo permite aproveitar ao máximo o espaço disponível.

Esta estante é adequada para câmaras frigoríficas?

Sim, a combinação da estrutura em alumínio anodizado e das prateleiras em polietileno torna esta estante particularmente resistente à corrosão e ideal para utilização em câmaras frigoríficas e ambientes húmidos.

Como é feita a limpeza das prateleiras?

As grelhas das prateleiras são facilmente removíveis e podem ser lavadas numa máquina de lavar loiça convencional, garantindo uma higiene máxima e uma limpeza eficiente.

Posso ajustar a altura das prateleiras?

Sim, a estrutura dos suportes possui furos a cada 150 mm, permitindo ajustar a altura das prateleiras de forma simples e rápida, sem necessidade de ferramentas. **?**

A montagem da estante requer ferramentas especiais?

Não, esta estante foi concebida para uma montagem fácil e rápida, sem a necessidade de ferramentas especiais, otimizando o tempo de instalação.

Qual a profundidade desta estante?

Esta estante específica possui uma profundidade de 500 mm, ideal para o armazenamento eficiente de diversos tipos de produtos embalados em cozinhas profissionais.