

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: 03/07/2026

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



Acesso rapido
ao produto



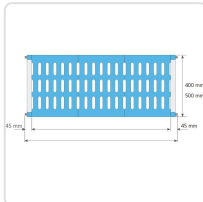
Hotelequip.pt

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.