

# 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: 18/05/2026

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



Acesso rapido  
ao produto



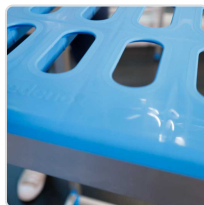
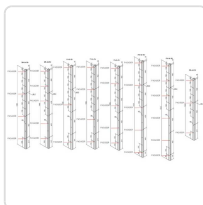
Hotelequip.pt

## Estante de Alumínio 5 Níveis p/ Cozinha Industrial 2000x400 mm

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	EX19004528	<b>Modelo:</b>	PA-45
<b>Marca:</b>	EDENOX	<b>EAN:</b>	N/D

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	EDENOX
--------------	--------

<b>Modelo</b>	PA-45
---------------	-------

## Descricao Resumida

Estante modular de alumínio anodizado com 5 níveis e prateleiras de polietileno, 2000x400 mm. Ideal para cozinhas industriais e câmaras frigoríficas.

## Descricao Completa

### Estante de Alumínio e Polietileno para Hotelaria — Principais Vantagens

Descubra a solução ideal para armazenamento profissional com a nossa estante de alumínio anodizado de 5 níveis. Projetada para exigências do setor HORECA e cozinhas industriais, esta prateleira (também conhecida como armário aberto ou estante modular) oferece máxima higiene e durabilidade. A sua construção robusta garante estabilidade para artigos alimentares embalados, suportando o uso contínuo em ambientes de alta exigência.

A versatilidade é um dos pilares deste sistema de arrumação. Com pés niveladores ajustáveis em altura, adapta-se facilmente a qualquer piso, garantindo uma instalação perfeita e segura. A possibilidade de montagem em ângulo otimiza o espaço disponível, tornando-a ideal para estabelecimentos com área limitada ou que necessitam de configurações personalizadas.

A facilidade de limpeza é fundamental em qualquer cozinha profissional. As grelhas de polietileno, aptas para contacto alimentar, são removíveis e laváveis em máquina de lavar loiça, assegurando a máxima higiene sem esforço. A estrutura em alumínio anodizado confere um acabamento elegante e resistente à corrosão, prolongando a vida útil do equipamento mesmo em ambientes húmidos como câmaras frigoríficas.

### Aplicações

Esta estante é perfeitamente adequada para uma vasta gama de aplicações em contextos profissionais. É indispensável em cozinhas de restaurantes, hotéis e unidades de catering, onde a organização e a higiene são prioritárias. A sua resistência permite a utilização em armazéns de alimentos, despensas de grandes dimensões e, de forma notável, em câmaras frigoríficas e de congelação, devido à sua capacidade de resistir a temperaturas extremas e humidade.

Ideal para estabelecimentos que seguem rigorosos requisitos sanitários, a estante é perfeita para o armazenamento de alimentos embalados, utensílios de cozinha e outros artigos que exijam um ambiente limpo e bem arrumado. A modularidade e a facilidade de montagem tornam-na também uma excelente opção para cantinas, hospitais, e qualquer negócio HORECA que procure otimizar o seu espaço de arrumação com um equipamento robusto e de fácil manutenção.

## Especificações Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões Globais	2000 x 400 mm
Níveis	5
Estrutura	Alumínio anodizado
Prateleiras	Grelhas de polietileno de qualidade alimentar
Espaçamento Prateleiras	Furos a cada 150 mm para ajuste
Montagem	Sem ferramentas
Pés	Reguláveis em altura
Compatibilidade	Câmaras frigoríficas
Uso recomendado	Alimentos embalados