

Ficha Tecnica



Hotelequip.pt

Precisa de Ajuda? Ligue: (+351) 916 542 211

Hotelequip.pt

Rua Empresarial N° 8A, Zona Industrial Ponte Seca
2510-752 Gaeiras, Portugal



Acesso rapido
ao produto

Ficha tecnica gerada em: 22/06/2026

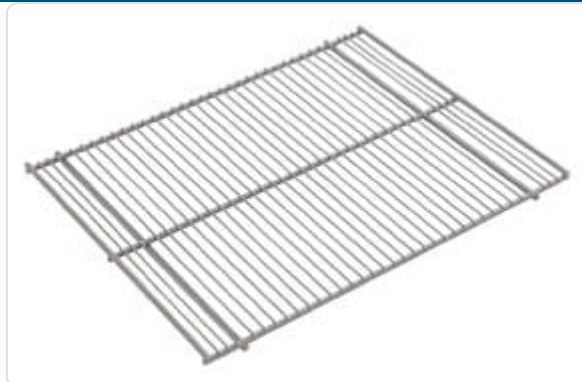
O produto final e as caracteristicas podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.

Estante para Mesa Refrigerada 460x405mm – Linha 600

Informacoes do Produto

SKU:	EX19014764	Modelo:	APMS460
Marca:	EDENOX	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	EDENOX
Modelo	APMS460

Descricao Resumida

Estante de 460x405mm para mesas refrigeradas da linha 600, otimizando o espaço interno e a organização de produtos em cozinhas profissionais.

Descrição Completa

Esta estante de 460x405mm foi concebida para otimizar o espaço interno de mesas refrigeradas da linha 600, proporcionando uma superfície adicional para organização e armazenamento de produtos alimentares em cozinhas profissionais. É um acessório essencial para maximizar a capacidade útil do equipamento de frio.

Características Técnicas

Tipo de Produto	Estante para mesa refrigerada
Dimensões (L x P)	460 x 405 mm
Compatibilidade	Mesas refrigeradas da Série 600

Aplicações Profissionais

Esta estante é ideal para qualquer estabelecimento que utilize mesas refrigeradas da linha 600, como restaurantes de cozinha tradicional, hamburgarias, snack-bares, pastelarias com confeitaria, cantinas empresariais e hospitalares, e cozinhas de hotelaria. Permite uma melhor organização de ingredientes, produtos semipreparados ou utensílios, facilitando o acesso e a gestão do stock refrigerado.

Estante para Mesa Refrigerada — Principais Vantagens

- Otimização do espaço interno em mesas refrigeradas.
- Melhora a organização e separação de produtos.
- Facilita a circulação de ar frio no interior do equipamento.
- Contribui para a higiene e segurança alimentar ao evitar o contacto direto com o fundo do equipamento.
- Aumenta a capacidade de armazenamento útil do seu equipamento de frio.

Para que tipo de mesas refrigeradas é esta estante adequada?

Esta estante é especificamente concebida para mesas refrigeradas da Série 600, garantindo um encaixe perfeito e funcionalidade otimizada.

Qual a importância de utilizar estantes adicionais em equipamentos de frio?

A utilização de estantes adicionais permite organizar melhor os produtos, evitar a sobreposição, melhorar a circulação do ar frio e, conseqüentemente, manter a temperatura mais uniforme e os alimentos em melhores condições.

Esta estante é fácil de instalar?

Sim, as estantes para mesas refrigeradas são geralmente de fácil instalação, sendo apenas necessário encaixá-las nos suportes internos existentes no equipamento.

Qual o material de fabrico desta estante?

Embora o material específico não seja fornecido, estantes para equipamentos de frio profissional são tipicamente fabricadas em aço inoxidável ou aço plastificado, materiais resistentes à corrosão e fáceis de limpar.

Esta estante ajuda a cumprir normas de higiene e segurança alimentar?

Sim, ao permitir a organização e separação de diferentes tipos de alimentos, e ao evitar o contacto direto com as superfícies inferiores, esta estante contribui para a manutenção de um ambiente mais higiénico e para o cumprimento das normas de segurança alimentar.