

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: 23/06/2026

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



Acesso rapido
ao produto

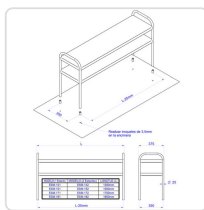


Estante Neutra 1 Nível Aço Inox 1500x375x500mm para Bancada

Informacoes do Produto

SKU:	EX19003413	Modelo:	ESM-151
Marca:	EDENOX	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	EDENOX
Modelo	ESM-151

Descricao Resumida

Estante neutra de 1 nível em aço inoxidável AISI-304, com 1500x375x500mm, ideal para otimizar o espaço de preparação em cozinhas profissionais. Fixação fácil em bancadas.

Descrição Completa

Esta estante neutra de 1 nível, fabricada em aço inoxidável AISI-304, é uma solução robusta para otimizar o espaço de trabalho em qualquer cozinha profissional, facilitando a organização e o acesso rápido a utensílios e ingredientes.

Estante Neutra Preparação Inox — Características Técnicas

Material	Aço Inoxidável AISI-304 18/10
Dimensões (CxPxA)	1500 x 375 x 500 mm
Níveis	1
Tipo de Montagem	Fixação em bancada (aparafusamento)

Aplicações Profissionais

Esta estante é ideal para maximizar o espaço de trabalho em diversas cozinhas profissionais. É perfeita para restaurantes de bairro, tascas, snack-bares, pastelarias com confeitaria, cantinas escolares e empresariais, food trucks, e cozinhas de hotelaria que necessitem de uma organização eficiente acima das bancadas de preparação.

Estante Neutra — Principais Vantagens

- Otimização de Espaço:** Permite aproveitar o espaço vertical acima das bancadas de trabalho, mantendo a área de preparação organizada.
- Higiene e Durabilidade:** Construção integral em aço inoxidável AISI-304 garante resistência à corrosão, facilidade de limpeza e longa vida útil.
- Versatilidade:** Adaptável a diversos tipos de bancadas de trabalho, oferecendo uma solução flexível para diferentes layouts de cozinha.
- Organização Eficiente:** Mantém utensílios, temperos e ingredientes essenciais sempre à mão, melhorando a produtividade.
- Montagem Simplificada:** Fornecida desmontada, a sua instalação é prática e segura através de aparafusamento na bancada.

Qual o material de fabrico desta estante?

Esta estante é fabricada em aço inoxidável AISI-304 18/10, garantindo elevada resistência à corrosão e durabilidade em ambientes de cozinha profissional.

Como é feita a instalação desta estante?

A instalação é realizada através da fixação dos suportes na bancada de trabalho, requerendo pequenos furos para aparafusamento. É fornecida desmontada para montagem fácil.

Quais as dimensões exatas desta estante?

As dimensões desta estante neutra são 1500 mm de comprimento, 375 mm de profundidade e 500 mm de altura, ideal para otimizar o espaço vertical.

Em que tipo de estabelecimentos profissionais pode ser utilizada?

É adequada para uma vasta gama de estabelecimentos, incluindo restaurantes, snack-bares, pastelarias, cantinas, food trucks e qualquer cozinha profissional que necessite de organização extra.

Esta estante é fácil de limpar e manter?

Sim, o aço inoxidável AISI-304 é um material não poroso e higiénico, o que facilita a limpeza e manutenção, cumprindo os rigorosos padrões de higiene exigidos em cozinhas profissionais.