

# 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: 22/06/2026

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



Acesso rapido  
ao produto



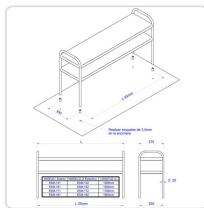
Hotelequip.pt

## Estante Neutra 2 Níveis para Preparação 1500x375x700mm

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	EX19003401	<b>Modelo:</b>	ESM-152
<b>Marca:</b>	EDENOX	<b>EAN:</b>	N/D

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	EDENOX
<b>Modelo</b>	ESM-152

### Descricao Resumida

Estante neutra de 2 níveis em aço inoxidável AISI-304, ideal para otimizar o espaço de preparação. Dimensões 1500x375x700mm. Fácil fixação em bancadas existentes.

## Descricao Completa

Esta estante neutra de dois níveis, fabricada em aço inoxidável AISI-304, oferece uma solução robusta para otimizar o espaço de trabalho em cozinhas profissionais. Com dimensões de 1500x375x700mm, é ideal para fixação em bancadas de preparação existentes, proporcionando arrumação adicional e de fácil acesso.

### estante neutra inox — estante preparação inox — Características Técnicas

<b>Material</b>	Aço inoxidável AISI-304 18/10
<b>Níveis</b>	2
<b>Comprimento</b>	1500 mm
<b>Profundidade</b>	375 mm
<b>Altura</b>	700 mm
<b>Montagem</b>	Fornecida desmontada — montagem fácil por aparafusamento (fixação em bancada)

### Aplicações Profissionais

Ideal para cozinhas de restaurantes de bairro, snack-bares, pastelarias com confeitaria, cantinas de pequena e média dimensão, e áreas de preparação em food trucks ou roulotes. Permite organizar utensílios, ingredientes secos ou equipamentos leves, mantendo a bancada principal desimpedida para as tarefas de maior volume.

### Estante Neutra para Preparação — Principais Vantagens

- Otimização do espaço vertical na bancada de trabalho.
- Construção robusta em aço inoxidável AISI-304 para durabilidade e higiene.
- Fácil instalação e adaptação a diversas mesas de trabalho existentes.
- Superfícies lisas que facilitam a limpeza e manutenção diária.
- Aumenta a eficiência no fluxo de trabalho ao ter itens essenciais à mão.

### **Qual o material de fabrico desta estante?**

Esta estante é fabricada em aço inoxidável AISI-304 18/10, um material de alta resistência à corrosão e fácil de higienizar, ideal para ambientes de cozinha profissional.

### **Como é feita a instalação da estante na bancada?**

A estante é fornecida desmontada e a sua montagem é feita por aparafusamento. Requer a realização de pequenos furos na bancada existente para fixar os suportes de conexão, garantindo estabilidade e segurança.

### **Quais as dimensões exatas desta estante?**

Esta estante possui um comprimento de 1500 mm, uma profundidade de 375 mm e uma altura total de 700 mm, oferecendo dois níveis de arrumação.

### **Esta estante é adequada para ambientes com humidade?**

Sim, devido à sua construção em aço inoxidável AISI-304, esta estante é altamente resistente à corrosão e à humidade, sendo perfeitamente adequada para ambientes de cozinha profissional.

### **Posso usar esta estante para guardar equipamentos pesados?**

Esta estante é projetada para otimizar o espaço de preparação, sendo mais indicada para utensílios, ingredientes secos ou equipamentos leves. Para cargas muito pesadas, recomenda-se soluções de arrumação específicas.