

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

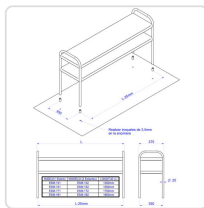


Estante Neutra para Preparação, 2 Níveis, 1700mm

Informacoes do Produto

| | | | |
|---------------|------------|----------------|---------|
| SKU: | EX19003403 | Modelo: | ESM-172 |
| Marca: | EDENOX | EAN: | N/D |

Imagens do Produto



Especificacoes

| | |
|---------------|---------|
| Marca | EDENOX |
| Modelo | ESM-172 |

Descricao Resumida

Estante neutra de dois níveis em aço inoxidável AISI-304 18/10, com 1700mm de comprimento, ideal para otimizar a área de preparação em cozinhas profissionais.

Descricao Completa

Esta estante neutra de dois níveis, com 1700mm de comprimento, é fabricada em aço inoxidável AISI-304 18/10, oferecendo uma solução robusta e higiênica para a organização e otimização do espaço em áreas de preparação de alimentos.

estante de preparação inox — estante inox preparação — Características Técnicas

| | |
|---------------------|---|
| Material | Aço inoxidável AISI-304 18/10 |
| Níveis | 2 |
| Comprimento | 1700 mm |
| Profundidade | 375 mm |
| Altura | 700 mm |
| Montagem | Fornecida desmontada — montagem fácil por aparafusamento à mesa |

Aplicações Profissionais

Esta estante é uma solução versátil para diversas cozinhas profissionais, incluindo:

- **Restaurantes e Cafés:** Para organizar temperos, utensílios e pequenos equipamentos na área de preparação.
- **Snack-bares e Roulotes:** Otimiza o espaço limitado, mantendo ingredientes e materiais de apoio acessíveis.
- **Cantinas e Cozinhas Industriais:** Suporte adicional para a linha de produção, facilitando o fluxo de trabalho.
- **Pastelarias e Padarias:** Ideal para arrumação de tabuleiros, formas ou ingredientes secos.

Estante Neutra para Preparação — Principais Vantagens

- **Durabilidade Superior:** Construção integral em aço inoxidável AISI-304 18/10 garante resistência à corrosão e longa vida útil em ambientes de cozinha exigentes.
- **Higiene Otimizada:** A superfície lisa do aço inoxidável facilita a limpeza e desinfecção, cumprindo as normas de segurança alimentar.
- **Otimização do Espaço:** Os dois níveis permitem duplicar a capacidade de arrumação vertical, libertando espaço valioso na bancada de trabalho.
- **Versatilidade de Instalação:** Pode ser fixada em qualquer tipo de mesa de trabalho, adaptando-se às necessidades específicas de cada cozinha.
- **Montagem Simples:** Fornecida desmontada com um sistema de aparafusamento que permite uma instalação rápida e descomplicada.

Qual o tipo de aço inoxidável utilizado nesta estante?

Esta estante é fabricada em aço inoxidável AISI-304 18/10, conhecido pela sua elevada resistência à corrosão e facilidade de limpeza, essencial para ambientes de cozinha profissional.

Como é feita a montagem da estante?

A estante é fornecida desmontada e a sua montagem é fácil, realizada por aparafusamento à mesa de trabalho. Requer pequenos furos para a fixação dos suportes de conexão.

Quantos níveis de arrumação oferece esta estante?

Esta estante dispõe de dois níveis de arrumação, permitindo uma organização eficiente e a otimização do espaço vertical na sua área de preparação.

Pode ser instalada em qualquer tipo de mesa de trabalho?

Sim, a estante foi concebida para ser fixada em todos os tipos de mesas de trabalho, oferecendo grande flexibilidade na sua instalação em diversas configurações de cozinha.

Quais os cuidados de manutenção recomendados para o aço inoxidável?

Para manter a estante em ótimas condições, recomenda-se a limpeza regular com produtos específicos para aço inoxidável, evitando o uso de materiais abrasivos que possam riscar a superfície. ?