

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: 10/06/2026

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



Acesso rapido
ao produto



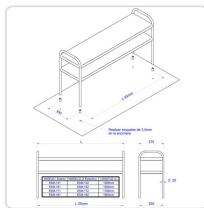
Hotelequip.pt

Estante Neutra de Preparação Aço Inox 1900x375x700mm, 2 Níveis

Informacoes do Produto

SKU:	EX19003404	Modelo:	ESM-192
Marca:	EDENOX	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	EDENOX
Modelo	ESM-192

Descricao Resumida

Estante neutra de preparação em aço inox AISI-304, 2 níveis. Dimensões 1900 x 375 x 700mm. Ideal para organização e apoio em cozinhas profissionais.

Descricao Completa

estante neutra inox — Estante Neutra de Preparação — Principais Vantagens

A estante neutra de preparação de dois níveis, com generosas dimensões de 1900 x 375 x 700 mm, foi concebida para otimizar os fluxos de trabalho em ambientes profissionais. Fabricada em aço inoxidável AISI-304 18/10, esta bancada de apoio (ou prateleira de suporte) oferece uma durabilidade excepcional e resistência superior à corrosão, garantindo um desempenho fiável em cozinhas de alta exigência.

Ideal para restaurantes, hotéis e cozinhas industriais, facilita a organização e o acesso rápido a utensílios e ingredientes durante as horas de pico, contribuindo para uma operação mais eficiente. A sua superfície higiénica é fácil de limpar, cumprindo rigorosamente as normas HACCP aplicáveis ao setor alimentar, crucial para a segurança e qualidade dos alimentos.

A instalação é simplificada, necessitando apenas de pequenas perfurações na mesa para fixar os suportes de conexão. Esta adaptabilidade permite que seja montada em diversos tipos de mesas, oferecendo flexibilidade inigualável para qualquer configuração de cozinha, desde a mais compacta à de grande escala.

Aplicações

Este equipamento é indispensável em cozinhas profissionais que demandam espaço de apoio adicional para preparação de refeições, organização de louças e armazenamento temporário de ingredientes. Perfeito para restaurantes de grande volume, hotéis com serviço de banquetes, pastelarias e bares com cozinhas de apoio. A versatilidade do seu design permite a sua integração harmoniosa em qualquer linha de preparação, seja para confeção de pratos quentes, montagem de saladas ou pastelaria.

Especificações Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões (C x P x A)	1900 x 375 x 700 mm

Característica	Detalhe
Níveis	2
Material	Aço inoxidável AISI-304 18/10
Instalação	Fixação em mesa (suportes inclusos)