

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: 22/07/2026

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



Acesso rapido
ao produto

Estante Modular Lateral 4 Níveis com Rodas 1880x385mm

Informacoes do Produto

SKU:	PJP7601	Modelo:	601
Marca:	Pujadas	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Pujadas
Modelo	601
Construção	Modular
Largura (mm)	mais de 1500 mm
N° de Níveis	4
Tipo	Estante

Descricao Resumida

Suporte lateral modular de 4 níveis com rodas, estrutura em alumínio anodizado e prateleiras de polipropileno. Ideal para armazenamento em cozinhas profissionais e câmaras frigoríficas.

Descricao Completa

Este suporte lateral modular de quatro níveis com rodas, construído em alumínio anodizado e prateleiras de polipropileno, é ideal para otimizar o armazenamento em cozinhas profissionais e armazéns.

Suporte Lateral Estante Modular — Estante Modular — Características Técnicas

Propriedade	Valor
Altura	1880 mm
Profundidade	385 mm
Níveis	4
Material da Estrutura	Alumínio anodizado
Material das Prateleiras	Polipropileno
Com Rodas	Sim
Montagem	Fornecida desmontada — montagem fácil por aparafusamento
Compatibilidade	Tabuleiros GN 2/3

Aplicações Profissionais

Ideal para otimizar o armazenamento em câmaras frigoríficas, despensas e armazéns de restaurantes de cozinha tradicional, pizzarias, cantinas, hotéis e pastelarias. A sua mobilidade torna-o adequado para food trucks e roulotes que necessitem de flexibilidade no espaço.

Estante Modular — Principais Vantagens

A estrutura em alumínio anodizado confere elevada resistência à corrosão e durabilidade, essencial em ambientes húmidos como câmaras frigoríficas. O design modular permite uma adaptação flexível a diferentes espaços e necessidades de armazenamento. A inclusão de rodas facilita a movimentação e limpeza, enquanto as prateleiras de polipropileno são higiénicas e fáceis de limpar. A compatibilidade com tabuleiros GN 2/3 otimiza o uso do espaço para organização de ingredientes.