

Ficha Tecnica

Precisa de Ajuda? Ligue: (+351) 916 542 211

Hotelequip.pt

Rua Empresarial Nº 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



Hotelequip.pt

Estante Modular Alumínio Polipropileno 3729x385mm 4 Níveis

Informacoes do Produto

SKU:	PJP7074	Modelo:	P7074
Marca:	Pujadas	EAN:	8421661070744

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Pujadas
Modelo	P7074
EAN	8421661070744
Construção	Modular
Largura (mm)	mais de 1500 mm
Nº de Níveis	4
Tipo	Estante

Descricao Resumida

Estante modular robusta com 4 níveis em alumínio anodizado e polipropileno. Dimensões de 3729x385x1750 mm, ideal para organização eficiente em cozinhas e câmaras frigoríficas.

Descricao Completa

Concebido para otimizar o espaço de armazenamento em cozinhas profissionais, câmaras frigoríficas ou despensas, este kit de estantes modulares oferece quatro níveis robustos com uma capacidade de carga superior. A sua construção em alumínio anodizado e polipropileno garante durabilidade e fácil manutenção, essenciais para a conformidade com as rigorosas normas de higiene alimentar, como o HACCP.

estantes modulares — Características Técnicas

Material da Estrutura	Alumínio anodizado
Material das Estantes	Polipropileno
Cor	Azul
Dimensões (LxPxA)	3729 x 385 x 1750 mm
Número de Níveis	4
Capacidade por Nível	150 kg
Capacidade Total	420 kg
Peso	44864.0 kg
Intervalo de Temperatura	-30°C a 75°C
Compatibilidade	Tabuleiros Gastronorm 2/3
Montagem	Sem ferramentas
Pés	Ajustáveis (rodas vendidas separadamente)

Aplicações Profissionais

Para o Gestor de F&B ou Chef Executivo que procura maximizar a organização e eficiência em câmaras frigoríficas de hotéis de grande dimensão ou cozinhas centrais de catering, esta estante permite um controlo rigoroso da rotação de stock e da mise en place. É igualmente ideal para o proprietário de restaurantes de bairro ou snack-bares que necessita de uma solução de armazenamento fiável e higiénica para produtos frescos ou secos, garantindo a conformidade com as diretrizes HACCP e otimizando cada metro quadrado disponível.

Porquê Escolher Este Equipamento

A robustez do alumínio anodizado, que resiste à corrosão em ambientes húmidos como câmaras frigoríficas, aliada à higiene do polipropileno lavável na máquina, diferencia esta estante modular. Com uma capacidade de 150 kg por nível e 420 kg totais, supera alternativas genéricas em termos de resistência e durabilidade. A compatibilidade com tabuleiros Gastronorm 2/3 otimiza o fluxo de trabalho, permitindo uma transição fluida dos produtos desde o armazenamento até à preparação, reduzindo o tempo de procura e melhorando a gestão de inventário.

Perguntas Frequentes

Qual a durabilidade das estantes em polipropileno?

As estantes são fabricadas em polipropileno de alta qualidade, concebidas para resistir ao uso diário em ambientes profissionais. São aptas para lava-loiça, garantindo uma vida útil prolongada e fácil higienização, fundamental para a segurança alimentar.

É possível ajustar a altura das prateleiras?

Sim, o design modular permite um ajuste flexível das prateleiras, adaptando-se às suas necessidades específicas de armazenamento para diferentes tipos de recipientes ou produtos. Os pés são também ajustáveis para garantir estabilidade em qualquer superfície.

Este kit é adequado para câmaras frigoríficas e de congelação?

Absolutamente. Com um intervalo de temperatura de -30°C a 75°C, este sistema de estantes é perfeitamente adequado para ambientes de refrigeração e congelação, oferecendo resistência à corrosão e mantendo a integridade estrutural.

A montagem requer ferramentas especiais?

Não, o design inteligente deste sistema permite uma montagem rápida e intuitiva, sem a necessidade de quaisquer ferramentas. Isto facilita a instalação e reconfiguração conforme as suas necessidades operacionais.

É compatível com recipientes Gastronorm?

Sim, as estantes são especificamente concebidas para serem compatíveis com tabuleiros Gastronorm de tamanho 2/3, permitindo uma organização eficiente e padronizada dos seus ingredientes e alimentos.