

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

Estante Modular 4 Níveis Alumínio Polipropileno 2170x385mm

Informacoes do Produto

SKU:	PJP7060	Modelo:	P7060
Marca:	Pujadas	EAN:	8421661070607

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Pujadas
Modelo	P7060
EAN	8421661070607
Construção	Modular
Largura (mm)	mais de 1500 mm
Nº de Níveis	4
Tipo	Estante

Descricao Resumida

Estante modular de 4 níveis em alumínio anodizado e polipropileno (2170x385x1750mm). Capacidade de 150kg/prateleira, ideal para câmaras frigoríficas e armazéns.

Descricao Completa

Para otimizar a organização e a higiene em câmaras frigoríficas ou armazéns secos, este kit de estantes modulares de quatro níveis proporciona uma solução robusta e versátil. Concebido para maximizar o aproveitamento do espaço em qualquer ambiente profissional, garante durabilidade e facilidade de manutenção essenciais para o dia a dia.

Estante modular — Características Técnicas

Largura (mm)	2170
Profundidade (mm)	385
Altura (mm)	1750
Peso (kg)	27.14
Níveis	4
Material da Estrutura	Alumínio anodizado
Material das Prateleiras	Polipropileno
Capacidade por Prateleira	150 kg
Capacidade Total por Estante	420 kg
Compatibilidade	Tabuleiros Gastronorm GN 2/3
Intervalo de Temperatura	-30°C a 75°C
Montagem	Sem ferramentas

Cor

Azul

Aplicações Profissionais

Este sistema de estantes é fundamental para o Gestor de F&B de hotéis que necessita de manter a organização em câmaras frigoríficas de grande volume, garantindo o controlo do FIFO. É igualmente ideal para o Chef Executivo de um restaurante de 80 covers ou o proprietário de um snack-bar com serviço de take-away, que precisam de otimizar a mise en place e o armazenamento de ingredientes em cozinhas profissionais e despensas secas, cumprindo as normas HACCP com máxima higiene.

Porquê Escolher Este Equipamento

A sua estrutura em alumínio anodizado oferece uma resistência superior à corrosão, tornando-o perfeito para ambientes húmidos como câmaras de refrigeração e congelação (-30°C a 75°C). As prateleiras em polipropileno são totalmente compatíveis com tabuleiros Gastronorm GN 2/3 e laváveis na máquina de lavar louça, assegurando uma higiene impecável e um manuseamento eficiente. Com uma capacidade de carga de 150 kg por prateleira (420 kg total), este kit garante a segurança e a estabilidade necessárias para o armazenamento de grandes volumes, sem a necessidade de ferramentas para a sua montagem, permitindo uma instalação rápida e flexível.

Perguntas Frequentes

Qual é a capacidade máxima de carga por prateleira?

Cada prateleira individual suporta até 150 kg de peso distribuído uniformemente. A capacidade total máxima para toda a estante é de 420 kg, assegurando robustez para diversas necessidades de armazenamento profissional.

As prateleiras podem ser limpas na máquina de lavar louça?

Sim, as prateleiras em polipropileno são totalmente laváveis na máquina de lavar louça. Esta característica facilita a manutenção diária e garante os mais elevados padrões de higiene em cozinhas profissionais.

É necessário usar ferramentas para montar a estante?

Não, este kit de estantes foi concebido para uma montagem rápida e intuitiva, não exigindo quaisquer ferramentas. Permite uma instalação e reconfiguração ágil, ideal para espaços que requerem flexibilidade.

Qual o intervalo de temperatura suportado pela estante?

A estante opera eficientemente num amplo intervalo de temperatura, de -30°C a 75°C. Esta versatilidade torna-a adequada para uso tanto em câmaras de refrigeração e congelação como em armazéns com temperatura ambiente.

É possível adicionar rodas à estante?

Sim, os pés ajustáveis podem ser substituídos por rodas, que são vendidas separadamente. Esta opção permite transformar a estante numa unidade móvel, ideal para limpeza ou reorganização de espaços.