

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 rápido
ao produto

Estante Modular 4 Níveis Alumínio Polipropileno 1155x385mm

Informacoes do Produto

SKU:	PJP7051	Modelo:	P7051
Marca:	Pujadas	EAN:	8421661070515

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Pujadas
Modelo	P7051
EAN	8421661070515
Largura (mm)	1000–1500 mm
Nº de Níveis	4
Tipo	Estante

Descricao Resumida

Estante modular de 4 níveis com estrutura em alumínio anodizado e prateleiras de polipropileno, ideal para armazenamento profissional. Fácil montagem e alta capacidade de carga.

Descricao Completa

Este kit de estantes modulares de quatro níveis oferece uma solução robusta e versátil para armazenamento em ambientes profissionais, com estrutura em alumínio anodizado e prateleiras de polipropileno.

Kit Estantes Modulares — Estante Modular — Características Técnicas

Material da Estrutura	Alumínio anodizado
Material das Prateleiras	Polipropileno
Número de Níveis	4
Dimensões (LxPxA)	1155 x 385 x 1750 mm
Capacidade de Carga por Prateleira	150 kg
Capacidade de Carga Total	420 kg
Intervalo de Temperatura	-30°C a 75°C
Montagem	Fácil, sem ferramentas
Pés	Ajustáveis (rodízios opcionais, vendidos separadamente)
Compatibilidade	Tabuleiros Gastronorm 2/3
Limpeza	Prateleiras laváveis na máquina de lavar louça

Estante Modular — Aplicações Profissionais

Esta estante modular é ideal para otimizar o espaço de armazenamento em diversas cozinhas profissionais e estabelecimentos. É adequada para armazéns de restaurantes, hotéis, cantinas

escolares e empresariais, e despensas de pastelarias e padarias. A sua resistência a temperaturas extremas permite a utilização em câmaras frigoríficas e de congelação, bem como em áreas de preparação de catering e cozinhas industriais. Também pode ser usada em snack-bares e roulotes para armazenamento seco.

Estante — Principais Vantagens

- Estrutura em alumínio anodizado que garante durabilidade e resistência à corrosão em ambientes húmidos.
- Prateleiras de polipropileno laváveis na máquina de lavar louça, assegurando máxima higiene e facilidade de limpeza.
- Amplo intervalo de temperatura (-30°C a 75°C) que permite a utilização em câmaras frigoríficas e ambientes quentes.
- Design de quatro níveis que maximiza o aproveitamento do espaço vertical, compatível com tabuleiros Gastronorm 2/3.
- Montagem simples e rápida, sem necessidade de ferramentas, facilitando a instalação e reconfiguração.