

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



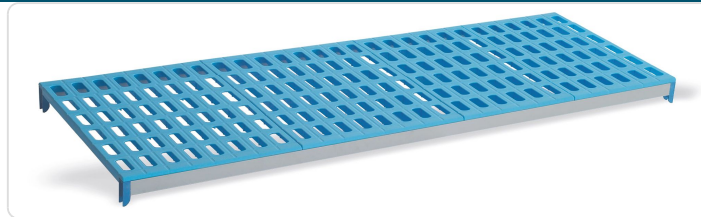
Hotelequip.pt

Estante Modular Polipropileno Azul 1095x555mm para GN 1/1

Informacoes do Produto

SKU:	PJP7569	Modelo:	P7569
Marca:	Pujadas	EAN:	8421661075695

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Pujadas
Modelo	P7569
EAN	8421661075695
Cor	Azul
Tipo	Estante

Descricao Resumida

Otimize o armazenamento com esta estante modular de polipropileno azul, 1095x555mm, compatível com GN 1/1 e lavável na máquina.

Descricao Completa

Maximize a eficiência do seu armazenamento em cozinhas profissionais com esta prateleira modular de polipropileno. Concebida para integração em sistemas de estanteria, oferece organização superior em ambientes de refrigeração e despensa, crucial para o controle de stock e conformidade HACCP.

estante modular polipropileno — Características Técnicas

Material	Polipropileno
Cor	Azul
Largura	1095 mm
Profundidade	555 mm
Altura	30 mm
Peso	4286.0 kg
Intervalo de Temperatura	-30°C a 75°C
Compatibilidade	Tabuleiros Gastronorm GN 1/1
Lavagem	Compatível com máquina de lavar louça

Aplicações Profissionais

Para o Gestor de F&B de um restaurante de cozinha tradicional ou uma cantina empresarial, esta prateleira é ideal para otimizar o espaço em câmaras frigoríficas e áreas de armazenamento seco, permitindo uma organização eficiente de ingredientes frescos e produtos embalados, facilitando a rotação de stock e o controlo de FIFO. Perfeita também para snack-bares e pastelarias com produção própria, assegurando que cada componente da mise en place esteja acessível e em condições ideais de conservação.

Porquê Escolher Este Equipamento

A versatilidade desta estante modular de polipropileno distingue-a pela sua resistência a amplos intervalos de temperatura, de -30°C a 75°C, tornando-a adequada tanto para câmaras de congelação

como para despensas quentes. A sua construção em polipropileno de grau alimentar garante durabilidade e conformidade com as normas de higiene e segurança alimentar, sendo facilmente lavável na máquina de lavar louça, o que simplifica a manutenção e acelera os ciclos de limpeza em operações de elevado volume. A compatibilidade com tabuleiros Gastronorm GN 1/1 assegura uma integração perfeita com os recipientes padrão da sua cozinha.

Perguntas Frequentes

Esta prateleira é compatível com que tipo de sistemas de estanteria?

Esta prateleira de polipropileno é especificamente concebida para sistemas de estanteria modulares. É um componente que se integra em suportes laterais, que são vendidos separadamente, permitindo criar a sua própria configuração de armazenamento.

O material de polipropileno é seguro para contacto com alimentos e fácil de limpar?

Sim, a construção em polipropileno é segura para o contacto indireto com alimentos e altamente higiénica. A superfície lisa e não porosa facilita a limpeza e é totalmente compatível com máquinas de lavar louça, garantindo a rápida remoção de resíduos e a manutenção das normas sanitárias.

Como beneficia a compatibilidade com Gastronorm GN 1/1 a organização na cozinha?

A compatibilidade com tabuleiros Gastronorm GN 1/1 significa que os seus recipientes padrão encaixam perfeitamente na prateleira. Isso maximiza o espaço utilizável, evita desperdício de área e permite uma organização uniforme e eficiente dos ingredientes, agilizando a "mise en place" e a gestão de stock.

Em que tipo de ambientes de temperatura posso utilizar esta estante?

Esta estante é extremamente versátil e suporta um vasto intervalo de temperaturas, de -30°C a 75°C. É ideal para utilização em câmaras de refrigeração e congelação, bem como em despensas ou armazéns com temperaturas ambientes mais elevadas.

A montagem da prateleira é simples e rápida?

Sim, o design desta estante modular foi concebido para um fácil e rápido encaixe. Permite a montagem sem necessidade de ferramentas complexas, otimizando o tempo de instalação e

facilitando reconfigurações futuras do seu espaço de armazenamento.