

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 225x38.5x175cm

Informacoes do Produto

SKU:	PJP7343	Modelo:	P7343
Marca:	Pujadas	EAN:	8421661073431

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Pujadas
Modelo	P7343
EAN	8421661073431
Nº de Níveis	4
Tipo	Estante

Descricao Resumida

Kit de estantes modulares de 4 níveis em alumínio anodizado e polipropileno azul. Ideal para armazenamento profissional, suporta até 420 kg e é fácil de montar.

Descricao Completa

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

Kit Estante Modular — Estante Modular — Características Técnicas

Material	Alumínio anodizado e Polipropileno
Cor	Azul
Largura	2250 mm
Profundidade	385 mm
Altura	1750 mm
Peso	26.288 kg
Número de Níveis	4
Capacidade por Nível	150 kg
Capacidade Total	420 kg
Temperatura de Operação	-30°C a 75°C
Compatibilidade	Tabuleiros Gastronorm 2/3
Montagem	Fornecida desmontada — montagem fácil por aparafusamento

Aplicações Profissionais

Este kit de estantes é ideal para otimizar o espaço de armazenamento em câmaras frigoríficas, despensas e áreas de preparação de cozinhas profissionais. É adequado para restaurantes, hotéis,

cantinas escolares e empresariais, pastelarias, churrasqueiras e qualquer estabelecimento que necessite de organização robusta e higiênica para stocks de alimentos ou utensílios.

Estante Modular — Principais Vantagens

- Estrutura em alumínio anodizado resistente à corrosão, garantindo durabilidade em ambientes húmidos.
- Prateleiras em polipropileno laváveis na máquina de lavar louça, facilitando a higiene e manutenção.
- Ampla gama de temperatura de operação (-30°C a 75°C), permitindo uso em câmaras de refrigeração e ambientes quentes.
- Montagem simples e rápida, sem necessidade de ferramentas especiais, para uma instalação eficiente.
- Compatibilidade com tabuleiros Gastronorm 2/3, otimizando o armazenamento de ingredientes e preparações.