

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 caracteristicas podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.



Acesso rapido
ao produto

Estantes Modulares Alumínio/Polipropileno 4 Níveis 5830x555mm

Informacoes do Produto

SKU:	PJP7234	Modelo:	P7234
Marca:	Pujadas	EAN:	8421661072342

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Pujadas
Modelo	P7234
EAN	8421661072342
Construção	Modular
N° de Níveis	4
Tipo	Estante

Descricao Resumida

Sistema de estantes modulares de 4 níveis em alumínio anodizado e polipropileno, 5830x555mm. Higiênicas e robustas para qualquer ambiente profissional de -30°C a 75°C.

Descricao Completa

Garanta uma organização exemplar e uma higiene irrepreensível no seu espaço de armazenamento com este sistema de estantes modulares de quatro níveis. Concebido para suportar cargas elevadas e operar em ambientes com temperaturas extremas de -30°C a 75°C, este kit é a solução ideal para a gestão eficiente de stocks em qualquer cozinha profissional, câmara frigorífica ou armazém seco.

estantes modulares — Características Técnicas

Material	Alumínio anodizado e polipropileno
Cor	Azul
Largura	5830 mm
Profundidade	555 mm
Altura	1750 mm
Peso	81736.0 kg
Níveis	4
Carga por Prateleira	150 kg
Carga Total por Estante	420 kg
Intervalo de Temperatura	-30°C a 75°C
Compatibilidade GN	GN 1/1

Aplicações Profissionais

Para o Chef Executivo que supervisiona a mise en place de um hotel de cinco estrelas ou o Gestor de F&B que otimiza o armazenamento de uma cantina industrial, estas estantes são cruciais. A sua robustez e versatilidade tornam-nas ideais para restaurantes com elevado volume de produção, pastelarias que necessitam de organização impecável para massas e ingredientes, ou empresas de catering com requisitos rigorosos de segurança alimentar e rotação de stock em ambientes refrigerados e secos.

Porquê Escolher Este Equipamento

A durabilidade e a conformidade com as normas de higiene são os pilares destas estantes. A estrutura em alumínio anodizado garante uma resistência superior à corrosão, vital em ambientes húmidos como câmaras frigoríficas, e os tabuleiros de polipropileno são totalmente laváveis na máquina, simplificando a limpeza e manutenção e assegurando a conformidade com as normas HACCP. A compatibilidade com recipientes Gastronorm GN 1/1 otimiza o aproveitamento do espaço, enquanto a montagem sem ferramentas e os pés ajustáveis oferecem flexibilidade e facilidade de instalação.

Perguntas Frequentes

Como se limpam e mantêm as estantes para garantir a higiene?

Os tabuleiros de polipropileno são removíveis e podem ser lavados na máquina de louça para uma higiene profunda. A estrutura de alumínio anodizado pode ser limpa com um pano húmido e detergente suave.

Qual a capacidade máxima de carga por nível e no total da estante?

Cada prateleira suporta até 150 kg de peso distribuído uniformemente. A capacidade máxima total por estante é de 420 kg, garantindo armazenamento seguro para diversos produtos.

Estas estantes são adequadas para uso em câmaras de congelação?

Sim, a sua construção com materiais resistentes permite uma utilização segura em ambientes com temperaturas entre -30°C e 75°C, tornando-as perfeitas para câmaras de refrigeração e congelação.

?

É possível reconfigurar as estantes ou adicionar mais níveis no futuro?

O design modular permite fácil reconfiguração e expansão com a adição de outros kits ou componentes compatíveis, adaptando-se às necessidades futuras do seu espaço de armazenamento.

A montagem das estantes requer ferramentas especiais?

Não, este kit de estantes foi concebido para uma montagem rápida e intuitiva, sem a necessidade de ferramentas especializadas, otimizando o seu tempo de instalação.