

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

Estantes Modulares Alumínio Polipropileno 5 Níveis 4275x555mm

Informacoes do Produto

SKU:	PJP7267	Modelo:	P7267
Marca:	Pujadas	EAN:	8421661072670

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Pujadas
Modelo	P7267
EAN	8421661072670
Construção	Modular
Nº de Níveis	5
Tipo	Estante

Descricao Resumida

Kit de estantes modulares de cinco níveis em alumínio anodizado e polipropileno. Ideal para organização eficiente em câmaras frigoríficas e despensas, suporta até 150 kg/prateleira.

Descricao Completa

Assegure uma gestão de stock superior e a máxima higiene em qualquer ambiente profissional com este kit de estantes modulares de cinco níveis. A sua estrutura em alumínio anodizado e prateleiras de polipropileno garantem robustez e fácil limpeza, essenciais para câmaras frigoríficas e despensas.

Estantes modulares alumínio polipropileno — Características Técnicas

Largura (L)	4275 mm
Profundidade (P)	555 mm
Altura (A)	1750 mm
Material da Estrutura	Alumínio anodizado
Material das Prateleiras	Polipropileno
Número de Níveis	5
Capacidade de Carga por Prateleira	150 kg
Capacidade de Carga Total	420 kg
Compatibilidade	Contentores Gastronorm 1/1
Faixa de Temperatura Operacional	-30°C a 75°C
Higienização	Prateleiras laváveis na máquina de lavar louça
Montagem	Sem ferramentas

Pés

Ajustáveis (com opção para rodas, vendidas separadamente)

Aplicações Profissionais

Para o Gestor de F&B de um hotel, que necessita de uma organização exemplar nas câmaras frigoríficas para a *mise en place* e rotação de stock. Este sistema é ideal para cantinas escolares ou empresariais, onde a gestão de grandes volumes de alimentos refrigerados ou secos é diária. Também se adapta a restaurantes de grande dimensão e empresas de catering que requerem armazenamento flexível e resistente para os seus ingredientes e preparações, garantindo a conformidade HACCP.

Porquê Escolher Este Equipamento

Armazenamento Profissional — Principais Vantagens

Este sistema de estantes distingue-se pela sua construção duradoura e adaptabilidade. O alumínio anodizado da estrutura oferece uma resistência superior à corrosão, crucial em ambientes húmidos como câmaras frigoríficas, enquanto as prateleiras de polipropileno são totalmente laváveis na máquina de lavar louça, simplificando a higienização. A compatibilidade com contentores Gastronorm 1/1 otimiza o espaço, e a montagem sem ferramentas facilita a instalação e reconfiguração.

Perguntas Frequentes

Qual a capacidade máxima de carga por nível?

Cada prateleira tem uma capacidade de carga de até 150 kg, permitindo o armazenamento seguro de diversos produtos e ingredientes.

As estantes podem ser utilizadas em câmaras de congelação?

Sim, este kit de estantes é versátil e pode operar numa ampla faixa de temperaturas, de -30°C a 75°C, sendo adequado para câmaras de congelação e refrigeração.

A montagem das estantes requer ferramentas especiais?

Não, o design destas estantes permite uma montagem fácil e rápida, sem a necessidade de quaisquer ferramentas, otimizando o tempo de instalação.

As prateleiras são compatíveis com tabuleiros Gastronorm?

Sim, as prateleiras são concebidas para serem totalmente compatíveis com contentores Gastronorm 1/1, facilitando a organização e o acesso aos alimentos.

Como se processa a limpeza e manutenção das prateleiras?

As prateleiras de polipropileno são laváveis na máquina de lavar louça, garantindo uma higienização profunda e eficiente, crucial para manter os padrões de segurança alimentar.