

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 de Canto 4 Níveis Alumínio Polipropileno 4570x555mm

Informacoes do Produto

SKU:	PJP7505	Modelo:	P7505
Marca:	Pujadas	EAN:	8421661075053

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Pujadas
Modelo	P7505
EAN	8421661075053
Construção	Modular
Nº de Níveis	4
Tipo	Estante

Descricao Resumida

Estantes modulares de canto de 4 níveis, em alumínio anodizado e polipropileno, com 4570x555x1750 mm. Otimização de espaço e higiene.

Descricao Completa

Otimize cada centímetro do seu espaço de armazenamento com este sistema de estantes modulares de canto, concebido para máxima eficiência e durabilidade em ambientes profissionais. Fabricado com estrutura em alumínio anodizado e prateleiras de polipropileno, este equipamento de quatro níveis oferece resistência à corrosão e uma higiene superior, suportando temperaturas de -30°C a 75°C.

estantes modulares de canto — Características Técnicas

Material da Estrutura	Alumínio anodizado
Material das Prateleiras	Polipropileno
Número de Níveis	4
Dimensões (Largura x Profundidade x Altura)	4570 x 555 x 1750 mm
Capacidade de Carga por Prateleira	150 kg
Capacidade de Carga Total por Unidade	420 kg
Intervalo de Temperatura	-30°C a 75°C
Compatibilidade	Tabuleiros Gastronorm GN 1/1
Cor	Azul

Aplicações Profissionais

Para o Chef Executivo que supervisiona a organização de câmaras frigoríficas de grande volume num hotel, ou para o gerente de um restaurante de média dimensão que necessita de maximizar o

armazenamento em áreas de difícil acesso, estas estantes são ideais. A sua robustez e resistência à corrosão tornam-nas perfeitas para cozinhas de produção intensiva, cantinas escolares e empresas de catering, garantindo o cumprimento rigoroso das normas HACCP no armazenamento de alimentos.

Porquê Escolher Este Equipamento

Estas estantes modulares destacam-se pela sua capacidade de transformar cantos subaproveitados em áreas de armazenamento funcional e acessível. A combinação de alumínio anodizado e polipropileno assegura uma durabilidade excecional contra a corrosão e facilita a limpeza, sendo as prateleiras aptas para máquina de lava-loiça. A montagem sem ferramentas e a compatibilidade com tabuleiros Gastronorm 1/1 simplificam a operação diária, permitindo uma gestão de stock eficiente e uma rotação de produtos otimizada, essencial para qualquer cozinha profissional.

Perguntas Frequentes

Estas estantes são adequadas para utilização em câmaras de congelação?

Sim, o intervalo de temperatura de -30°C a 75°C torna-as perfeitamente adequadas para câmaras de congelação, refrigeração e também para armazenamento seco.

Qual a capacidade de carga máxima por prateleira?

Cada prateleira individual destas estantes pode suportar até 150 kg, com uma capacidade de carga total por unidade que ascende a 420 kg, garantindo um armazenamento seguro e robusto.

As prateleiras são fáceis de limpar e manter?

Sim, as prateleiras de polipropileno são removíveis e aptas para máquina de lava-loiça, o que facilita significativamente a limpeza e a manutenção dos mais elevados padrões de higiene.

A montagem deste sistema de estantes requer ferramentas especiais?

Não, este kit de estantes foi concebido para uma montagem simples e rápida, sem a necessidade de quaisquer ferramentas, permitindo uma instalação eficiente e sem complicações.

É possível ajustar o nivelamento das estantes após a montagem?

Sim, os pés das estantes são ajustáveis, permitindo corrigir pequenas irregularidades no pavimento e garantir que o sistema fica perfeitamente nivelado para estabilidade e segurança.