

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 1560x555mm

Informacoes do Produto

SKU:	PJP7478	Modelo:	P7478
Marca:	Pujadas	EAN:	8421661074780

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Pujadas
Modelo	P7478
EAN	8421661074780
Construção	Modular
Largura (mm)	mais de 1500 mm
Nº de Níveis	4
Tipo	Estante

Descricao Resumida

Estante modular de 4 níveis com estrutura em alumínio anodizado e prateleiras em polipropileno. Ideal para câmaras frigoríficas e armazéns, suporta 150 kg por prateleira. Montagem fácil sem ferramentas.

Descricao Completa

Este módulo de estantes de arrumação de quatro níveis, com estrutura em alumínio anodizado e prateleiras em polipropileno, é ideal para otimizar o espaço em ambientes profissionais que exigem higiene e resistência à corrosão.

kit estantes modulares — estantes modulares — Estante Modular — Características Técnicas

Material	Alumínio anodizado e Polipropileno
Cor	Azul
Níveis	4
Dimensões (L x P x A)	1560 x 555 x 1750 mm
Capacidade por prateleira	150 kg
Capacidade total	420 kg
Compatibilidade	Tabuleiros Gastronorm GN 1/1
Temperatura de operação	-30°C a 75°C
Montagem	Sem ferramentas
Pés	Ajustáveis
Peso	21.224 kg

Aplicações Profissionais

Este módulo de estantes é uma solução robusta e higiênica para diversas áreas de armazenamento em estabelecimentos profissionais. É ideal para câmaras frigoríficas de restaurantes, hotéis e

cantinas, garantindo a organização de alimentos em temperaturas controladas. Também se adapta perfeitamente a despensas e armazéns de snack-bares, pastelarias, churrasqueiras e marisqueiras, bem como a áreas de preparação em cozinhas industriais, onde a durabilidade e a facilidade de limpeza são essenciais.

Estante Modular — Principais Vantagens

- Estrutura em alumínio anodizado que oferece elevada resistência à corrosão e durabilidade em ambientes húmidos ou frios.
- Prateleiras em polipropileno, laváveis na máquina, que garantem máxima higiene e facilidade de limpeza, essenciais em cozinhas profissionais.
- Versatilidade de utilização com uma ampla gama de temperaturas de operação (-30°C a 75°C), permitindo o uso em câmaras frigoríficas e áreas de armazenamento secas.
- Compatibilidade com tabuleiros Gastronorm GN 1/1, otimizando o armazenamento de ingredientes e preparações.
- Montagem rápida e intuitiva sem necessidade de ferramentas, facilitando a instalação e reconfiguração do espaço.
- Pés ajustáveis para garantir a estabilidade em superfícies irregulares, com opção de substituição por rodízios (vendidos separadamente) para maior mobilidade.

Qual a capacidade de carga por prateleira deste módulo?

Cada prateleira individual deste módulo tem uma capacidade de carga de 150 kg, com uma capacidade total máxima de 420 kg por estante.

Este módulo de estantes pode ser utilizado em câmaras frigoríficas?

Sim, a estante foi projetada para operar numa vasta gama de temperaturas, de -30°C a 75°C, tornando-a perfeitamente adequada para uso em câmaras frigoríficas e congeladores.

A montagem deste módulo de estantes requer ferramentas especiais?

Não, a montagem deste módulo de estantes é simples e não requer o uso de ferramentas, permitindo uma instalação rápida e eficiente.

As prateleiras são compatíveis com tabuleiros Gastronorm?

Sim, as prateleiras deste módulo são compatíveis com tabuleiros Gastronorm GN 1/1, facilitando a organização e o armazenamento de alimentos em recipientes padronizados.

É possível ajustar a altura dos pés da estante?

Sim, os pés da estante são ajustáveis, permitindo nivelar o módulo em superfícies irregulares e garantindo a sua estabilidade.