

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 características podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.



Acesso rapido
ao produto



Hotelequip.pt

Banco de Arrumação Alumínio/Polipropileno 935x555mm

Informacoes do Produto

SKU:	PJP7605	Modelo:	P7605
Marca:	Pujadas	EAN:	8421661076050

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Pujadas
Modelo	P7605
EAN	8421661076050
Largura (mm)	600–1000 mm
Tipo	Banco

Descricao Resumida

Banco de arrumação robusto em alumínio anodizado e polipropileno, ideal para cozinhas profissionais. Suporta até 175 kg e é compatível com tabuleiros GN 1/1.

Descricao Completa

Este banco de arrumação modular, com estrutura em alumínio anodizado e prateleira em polipropileno, oferece uma solução robusta e higiênica para otimizar o espaço de armazenamento em cozinhas profissionais e áreas de preparação.

Banco de Arrumação — Características Técnicas

Material	Alumínio anodizado, Polipropileno
Cor	Azul
Largura	935 mm
Profundidade	555 mm
Altura	280 mm
Peso	5.98 kg
Capacidade de Carga	175 kg
Temperatura de Operação	-30°C a 75°C
Compatibilidade	Tabuleiros Gastronorm 1/1
Montagem	Fornecida desmontada — montagem fácil por aparafusamento

Aplicações Profissionais

Este banco de arrumação é ideal para otimizar o espaço em diversas cozinhas profissionais, incluindo restaurantes de bairro, tascas, churrasqueiras, marisqueiras, pastelarias, cantinas escolares e empresariais, hotéis, food trucks e roulotes. A sua robustez e resistência à corrosão tornam-no adequado para áreas de preparação, armazenamento seco ou húmido, e até mesmo para câmaras frigoríficas.

Banco de Arrumação — Principais Vantagens

- Estrutura em alumínio anodizado que garante elevada resistência à corrosão e durabilidade.
- Prateleira em polipropileno, higiénica e lavável na máquina, facilitando a limpeza e manutenção.
- Versatilidade de utilização em ambientes com temperaturas entre -30°C e 75°C, incluindo refrigeração.
- Montagem simples e rápida, sem necessidade de ferramentas adicionais, com pés ajustáveis para estabilidade.
- Compatibilidade com tabuleiros Gastronorm 1/1, otimizando o armazenamento de alimentos.