

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 5 Níveis Alumínio/Polipropileno 5410x555mm

Informacoes do Produto

SKU:	PJP7277	Modelo:	P7277
Marca:	Pujadas	EAN:	8421661072779

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Pujadas
Modelo	P7277
EAN	8421661072779
Construção	Modular
Nº de Níveis	5
Tipo	Estante

Descricao Resumida

Kit de estantes modulares de 5 níveis com estrutura em alumínio anodizado e prateleiras de polipropileno. Ideal para armazenamento em ambientes refrigerados ou secos.

Descricao Completa

Este kit de estantes modulares de cinco níveis oferece uma solução robusta e higiênica para o armazenamento profissional, combinando uma estrutura resistente de alumínio anodizado com prateleiras de polipropileno duráveis.

Estante Modular — Características Técnicas

Níveis	5
Material da Estrutura	Alumínio anodizado
Material das Prateleiras	Polipropileno
Dimensões (L x P x A)	5410 x 555 x 1750 mm
Capacidade por Prateleira	150 kg
Capacidade Total	420 kg
Intervalo de Temperatura	-30°C a 75°C
Montagem	Fornecida desmontada — montagem fácil sem necessidade de ferramentas
Pés	Ajustáveis
Compatibilidade	Tabuleiros Gastronorm 1/1
Prateleiras	Laváveis na máquina

Estante Modular — Aplicações Profissionais

Este kit de estantes é ideal para otimizar o espaço de armazenamento em diversas cozinhas profissionais e áreas de serviço. Perfeito para câmaras frigoríficas, despensas de restaurantes de

bairro, cantinas escolares, armazéns de hotelaria, ou áreas de preparação em pastelarias e churrasqueiras. A sua robustez e resistência à corrosão tornam-no adequado para ambientes exigentes, desde roulotes a grandes cozinhas industriais.

Estante Modular — Principais Vantagens

- Estrutura em alumínio anodizado que oferece elevada resistência à corrosão e durabilidade.
- Prateleiras de polipropileno compatíveis com tabuleiros Gastronorm 1/1, facilitando a organização.
- Ampla gama de temperatura de funcionamento (-30°C a 75°C), permitindo uso em ambientes refrigerados ou secos.
- Montagem rápida e sem ferramentas, otimizando o tempo de instalação.
- Prateleiras laváveis na máquina, garantindo máxima higiene e facilidade de limpeza.
- Pés ajustáveis para nivelamento perfeito em qualquer superfície.