

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 Canto 4 Níveis Alumínio 381.1x38.5cm

Informacoes do Produto

SKU:	PJP7357	Modelo:	P7357
Marca:	Pujadas	EAN:	8421661073578

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Pujadas
Modelo	P7357
EAN	8421661073578
Construção	Modular
Nº de Níveis	4
Tipo	Estante

Descricao Resumida

Estante modular de canto com 4 níveis, estrutura em alumínio anodizado e prateleiras de polipropileno. Dimensões 381.1x38.5x175cm. Montagem fácil.

Descricao Completa

Este kit de estante modular de canto de quatro níveis foi concebido para otimizar o espaço de armazenamento em ambientes profissionais, combinando robustez e higiene.

Estante Modular — Características Técnicas

Material	Alumínio anodizado e Polipropileno
Níveis	4
Dimensões (L x P x A)	3811 x 385 x 1750 mm
Capacidade por Nível	150 kg
Capacidade Total	420 kg
Peso	44.048 kg
Temperatura de Operação	-30°C a 75°C
Montagem	Fornecida desmontada — montagem fácil por aparafusamento
Compatibilidade	Tabuleiros Gastronorm 2/3

Aplicações Profissionais

Esta estante modular é ideal para maximizar o espaço de armazenamento em cozinhas profissionais, câmaras frigoríficas e armazéns de produtos alimentares. É adequada para restaurantes de cozinha tradicional, marisqueiras, churrasqueiras, cantinas escolares e empresariais, hotéis, empresas de catering, snack-bares e pastelarias com produção própria.

Estante Modular — Principais Vantagens

- Otimização do espaço de canto, ideal para áreas estreitas.

- Estrutura em alumínio anodizado que oferece elevada resistência à corrosão.
- Prateleiras de polipropileno higiénicas e laváveis na máquina.
- Montagem simples e rápida, sem necessidade de ferramentas.
- Pés ajustáveis para garantir estabilidade em superfícies irregulares.
- Ampla gama de temperatura de operação, de -30°C a 75°C.
- Compatibilidade com tabuleiros Gastronorm 2/3 para organização eficiente.