

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.



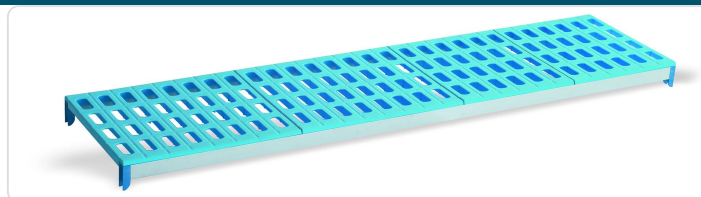
Acesso rapido
ao produto

Estante Modular Polipropileno 1095x385mm Azul para Armazenamento

Informacoes do Produto

SKU:	PJP7579	Modelo:	P7579
Marca:	Pujadas	EAN:	8421661075794

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Pujadas
Modelo	P7579
EAN	8421661075794
Cor	Azul
Largura (mm)	1000–1500 mm
Tipo	Estante

Descricao Resumida

Estante modular de polipropileno azul 1095x385mm, ideal para armazenamento profissional. Suporta temperaturas de -30°C a 75°C e é lavável na máquina. Fácil montagem.

Descricao Completa

Esta estante modular de polipropileno azul, com dimensões de 1095 x 385 mm, foi concebida para otimizar o espaço de armazenamento em ambientes profissionais, suportando temperaturas de -30°C a 75°C.

estante polipropileno — Estante Modular — Características Técnicas

Material	Polipropileno
Cor	Azul
Largura	1095 mm
Profundidade	385 mm
Altura	30 mm
Peso	3.116 kg
Temperatura de Operação	-30°C a 75°C
Compatibilidade GN	GN 2/3
Lavável na Máquina	Sim

Aplicações Profissionais

Ideal para otimização de espaço em câmaras frigoríficas, despensas e áreas de preparação de cozinhas profissionais. Adequada para restaurantes de bairro, pastelarias, cantinas escolares, hotéis e serviços de catering que necessitam de organização robusta e higiênica para ingredientes e produtos acabados.

Estante Modular — Principais Vantagens

A construção em polipropileno garante durabilidade e resistência à corrosão, sendo fácil de limpar e apta para máquinas de lavar louça. A sua compatibilidade com tabuleiros Gastronorm 2/3 facilita a organização de alimentos. A montagem é simples, permitindo uma rápida instalação e adaptação a diferentes necessidades de armazenamento, desde ambientes refrigerados a áreas de temperatura ambiente.

Esta estante é resistente para uso profissional?

Sim, é fabricada em polipropileno de alta qualidade, projetada para suportar as exigências de ambientes de cozinha profissional, garantindo durabilidade e resistência à corrosão.

Como é feita a limpeza e manutenção desta estante?

A estante é totalmente lavável na máquina de lavar louça, o que simplifica significativamente a sua limpeza e garante a máxima higiene, essencial em qualquer cozinha profissional.

Qual a gama de temperaturas que esta estante suporta?

Esta estante foi concebida para operar numa ampla gama de temperaturas, de -30°C a 75°C, tornando-a ideal para uso em câmaras frigoríficas, despensas e áreas de preparação.

A montagem da estante é complicada?

Não, a estante possui um design que permite uma montagem fácil e rápida, sem necessidade de ferramentas complexas, facilitando a sua instalação e reconfiguração.

Esta estante é compatível com tabuleiros Gastronorm?

Sim, a estante foi projetada para ser compatível com tabuleiros Gastronorm de tamanho 2/3, permitindo uma organização eficiente e padronizada dos seus recipientes de alimentos.