

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: 24/06/2026

O produto final e as caracteristicas podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.



Acesso rapido
ao produto

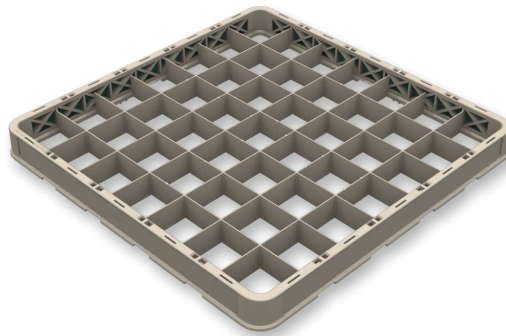


Extensor Cesto Lava-loiça 49 Compartimentos Polipropileno Bege

Informacoes do Produto

SKU:	PJP5491	Modelo:	P5491
Marca:	Pujadas	EAN:	8421661549103

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Pujadas
Modelo	P5491
EAN	8421661549103

Descricao Resumida

Extensor de cesto em polipropileno bege com 49 compartimentos, ideal para racks de lava-loiça. Oferece altura adicional para artigos altos e design Flap Rack versátil.

Descricao Completa

Este extensor de cesto para lava-loiça, fabricado em polipropileno resistente, é projetado para racks de 49 compartimentos, permitindo personalizar a altura para artigos mais altos.

extensor cesto lava-loiça — extensor cesta aberta — Extensor Cesto —
Características Técnicas

Material	Polipropileno
Cor	Bege
Largura	50 cm
Profundidade	50 cm
Altura	4 cm
Peso	0.71 kg
Compartimentos	49
Temperatura Máxima	95 °C
Certificação	NSF

Aplicações Profissionais

Ideal para cozinhas profissionais de restaurantes, hotéis, cantinas, pastelarias, churrasqueiras e qualquer estabelecimento que necessite de otimizar a lavagem e armazenamento de louça e utensílios, garantindo a proteção de artigos mais altos.

Extensor Cesto Lava-loiça — Principais Vantagens

- Permite personalizar a altura dos racks para acomodar artigos mais altos, como copos e garrafas.

- Design patenteado Flap Rack para alternar facilmente entre lados abertos (lavagem e secagem) e fechados (segurança e transporte).
- Lados abertos garantem lavagem minuciosa e fluxo de ar superior para uma secagem mais rápida.
- Lados fechados (abas vendidas separadamente) proporcionam segurança e proteção durante o armazenamento e transporte.
- Construção robusta em polipropileno de dupla parede, resistente a temperaturas até 95 °C.
- Empilhável, otimizando o espaço de armazenamento na cozinha profissional.
- Certificação NSF, assegurando padrões de higiene e segurança alimentar.