

# 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: 23/06/2026

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



Acesso rapido  
ao produto



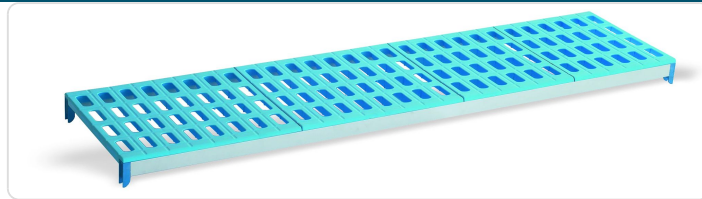
Hotelequip.pt

## Estante Polipropileno Azul 1315x385mm para Estanterias Modulares

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	PJP7581	<b>Modelo:</b>	P7581
<b>Marca:</b>	Pujadas	<b>EAN:</b>	8421661075817

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	Pujadas
<b>Modelo</b>	P7581
<b>EAN</b>	8421661075817

### Descricao Resumida

Estante modular de polipropileno azul 1315x385mm, ideal para armazenamento em cozinhas profissionais e câmaras frigoríficas. Resistente de -30°C a 75°C.

### Descricao Completa

Esta estante de polipropileno azul, com 1315x385mm, foi concebida para otimizar o espaço de armazenamento em sistemas de estanterias modulares, garantindo organização e higiene em ambientes profissionais. É uma solução robusta e versátil para diversas necessidades de arrumação em cozinhas e armazéns.

### estante polipropileno — Estante Modular — Características Técnicas

<b>Material</b>	Polipropileno
<b>Cor</b>	Azul
<b>Largura</b>	1315 mm
<b>Profundidade</b>	385 mm
<b>Altura</b>	30 mm
<b>Peso</b>	3.364 kg
<b>Temperatura de Operação</b>	-30°C a 75°C
<b>Compatibilidade</b>	Tabuleiros Gastronorm 2/3
<b>Limpeza</b>	Lavável na máquina de lavar loiça

### Aplicações Profissionais

Esta estante é ideal para otimizar o armazenamento em câmaras frigoríficas, armazéns secos, cozinhas profissionais, cantinas escolares e hospitalares. A sua robustez e resistência a temperaturas extremas tornam-na adequada para restaurantes de bairro, pastelarias, hotéis e serviços de catering que necessitam de organização eficiente e higiénica. É particularmente útil para guardar ingredientes e produtos alimentares em tabuleiros Gastronorm 2/3.

### Estante Polipropileno — Principais Vantagens

- Construção em polipropileno de alta qualidade, resistente e durável.
- Ampla gama de temperaturas de operação, de -30°C a 75°C, adequada para frio e seco.
- Compatibilidade com tabuleiros Gastronorm 2/3, facilitando a organização de alimentos.
- Fácil de limpar, sendo lavável na máquina de lavar loiça para máxima higiene.
- Design modular que permite uma montagem simples e otimização do espaço de armazenamento.