

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: 07/07/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Estante Ventilada 4 Níveis 180x148x50 cm para Cozinha Profissional

Informacoes do Produto

SKU:	DBMMPU51418V4PKG	Modelo:	MPU51418V4PKG
Marca:	Cambro	EAN:	099511930616

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Cambro
Modelo	MPU51418V4PKG
EAN	099511930616

Descricao Resumida

Estante ventilada de 4 níveis em polipropileno com núcleo de aço, ideal para armazenamento higiénico em cozinhas profissionais. Dimensões: 180 cm altura, 148 cm comprimento, 50 cm profundidade.

Descricao Completa

Maximize a organização e o fluxo de trabalho na sua cozinha profissional com estas estantes ventiladas de 180 cm. Com 4 níveis robustos e uma profundidade de 50 cm, oferecem uma capacidade de carga excecional de 800 kg, ideais para ambientes de produção intensiva e de rápida rotação de stock. O design ventilado garante a circulação de ar, crucial para a manutenção da higiene e conservação de alimentos, cumprindo requisitos de segurança alimentar.

estantes ventiladas — Características Técnicas

Capacidade de Carga Total	800 kg
Número de Níveis	4
Material	Polipropileno e núcleo de aço
Comprimento	148 cm
Profundidade	50 cm
Altura	180 cm
Partida Arancelaria	9403700000

Aplicações Profissionais

Ideais para equipar cozinhas de restaurantes, cantinas escolares ou empresariais, e unidades de catering que necessitam de maximizar o espaço de arrumação de forma segura e higiénica. Para o gestor de F&B que procura soluções de armazenamento eficientes e com elevada capacidade de carga, estas estantes garantem a organização de ingredientes, utensílios e equipamentos de forma acessível e em conformidade com normas de higiene.

Porquê Escolher Este Equipamento

A construção em polipropileno com núcleo de aço confere a estas estantes uma durabilidade superior e resistência à corrosão, essencial para ambientes de cozinha profissional. A capacidade de carga de 800 kg por unidade assegura robustez para armazenar grandes volumes, enquanto o design ventilado promove a circulação de ar, ajudando a prevenir condensação e a manter a qualidade dos produtos armazenados, em linha com as boas práticas de higiene e segurança alimentar.

Perguntas Frequentes

Qual a capacidade máxima de carga por nível destas estantes ventiladas?

A capacidade de carga total destas estantes é de 800 kg, distribuída pelos 4 níveis. A carga por nível dependerá da distribuição uniforme do peso.

O material destas estantes é adequado para ambientes com elevada humidade?

Sim, a construção em polipropileno com núcleo de aço é resistente à corrosão e adequada para ambientes de cozinha profissional, mesmo com níveis de humidade elevados.

As estantes ventiladas facilitam a manutenção da higiene?

Sim, o design ventilado promove a circulação de ar, o que ajuda a prevenir a acumulação de humidade e a proliferação de bactérias, contribuindo para a manutenção de um ambiente mais higiénico.

Qual a profundidade destas estantes de arrumação?

A profundidade destas estantes é de 50 cm, um formato versátil que se adapta a diversas necessidades de arrumação em cozinhas profissionais e estabelecimentos de restauração.

Estas estantes são fáceis de montar?

Embora as instruções de montagem detalhadas não estejam incluídas, estantes deste tipo são geralmente concebidas para uma montagem intuitiva e sem necessidade de ferramentas especializadas, permitindo uma instalação rápida por parte dos utilizadores.