

# 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: 03/07/2026

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



Acesso rapido  
ao produto



Hotelequip.pt

## Estantes Ventiladas 4 Níveis 168x60x180 cm para Frio

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	DBMMPU61618V4PKG	<b>Modelo:</b>	MPU61618V4PKG
<b>Marca:</b>	CAMBRO	<b>EAN:</b>	099511726318

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	CAMBRO
<b>Modelo</b>	MPU61618V4PKG
<b>EAN</b>	099511726318

### Descricao Resumida

Estantes ventiladas de 4 níveis em polipropileno com núcleo de aço, ideais para câmaras frigoríficas. Dimensões 168x60x180 cm. Montagem fácil e higiene superior.

## Descricao Completa

Armazene eficientemente grandes volumes de produtos com estas estantes ventiladas de 180 cm, concebidas para cozinhas profissionais e ambientes de restauração que exigem organização e acesso rápido. Suportam até 800 kg, garantindo robustez para o seu negócio.

### estantes ventiladas — Características Técnicas

Propriedade	Valor
Capacidade de Carga	800 kg
Material	Polipropileno e núcleo de aço
Níveis	4
Profundidade	60 cm
Comprimento	168 cm
Altura	180 cm
Configuração	Simples
Partida Arancelária	9403700000

### Aplicações Profissionais

Para o gestor de F&B em hotéis que necessita de otimizar o armazenamento em cozinhas de grande dimensão, ou para o proprietário de um restaurante com elevado volume de pratos, estas estantes ventiladas oferecem uma solução robusta e higiénica. Ideal para guardar ingredientes, utensílios e produtos acabados em condições ideais, assegurando a organização e o cumprimento das normas HACCP.

## Porquê Escolher Este Equipamento

---

A combinação de polipropileno e núcleo de aço garante durabilidade e resistência até 800 kg por módulo, suportando o uso intensivo em cozinhas profissionais. O design ventilado promove a circulação de ar, essencial para a conservação de alimentos e a prevenção de humidade, cumprindo rigorosos padrões de higiene. A montagem simples e a versatilidade tornam-na uma escolha inteligente para qualquer estabelecimento que priorize a eficiência e a organização do espaço.

## Perguntas Frequentes

---

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

Cada nível destas estantes ventiladas pode suportar até 800 kg, garantindo robustez para armazenamento de grandes volumes.

### De que materiais são feitas estas estantes ventiladas?

As estantes são construídas em polipropileno com um núcleo de aço, combinando durabilidade, resistência à corrosão e capacidade de carga elevada.

### Qual a importância do design ventilado para cozinhas profissionais?

O design ventilado promove a circulação de ar, o que é crucial para a conservação de alimentos, previne a acumulação de humidade e odores, e facilita a manutenção da higiene, em conformidade com as normas HACCP.

### Qual a dimensão total destas estantes?

As estantes medem 180 cm de altura, 168 cm de comprimento e 60 cm de profundidade, oferecendo uma solução de armazenamento de grande capacidade.

### Estas estantes são fáceis de montar?

Sim, estas estantes foram concebidas para uma montagem simples e intuitiva, permitindo que sejam rapidamente instaladas e utilizadas no seu estabelecimento.

?