

# 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: 04/07/2026

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



Acesso rapido  
ao produto



Hotelequip.pt

## Estante Modular Ventilada Adicional 4 Níveis, 180x114x60 cm

### Informacoes do Produto

|               |                  |                |               |
|---------------|------------------|----------------|---------------|
| <b>SKU:</b>   | DBMMPA61118V4PKG | <b>Modelo:</b> | MPA61118V4PKG |
| <b>Marca:</b> | Cambro           | <b>EAN:</b>    | 099511930135  |

### Imagens do Produto



### Especificacoes

|               |               |
|---------------|---------------|
| <b>Marca</b>  | Cambro        |
| <b>Modelo</b> | MPA61118V4PKG |
| <b>EAN</b>    | 099511930135  |

### Descricao Resumida

Estante modular ventilada adicional de 180x114x60 cm com 4 níveis, ideal para câmaras frigoríficas e armazenamento em cozinhas profissionais. Fabricada em polipropileno e aço, garante higiene e durabilidade.

## Descrição Completa

Estrutura adicional ventilada com 180 cm de altura, concebida para otimizar a capacidade de armazenamento de frio em cozinhas profissionais. Com 60 cm de profundidade e 114 cm de comprimento, oferece 800 kg de capacidade de carga, ideal para estabelecimentos com elevado volume de produção ou necessidade de organização rigorosa.

### estrutura frio ventilada — Características Técnicas

|                            |                               |
|----------------------------|-------------------------------|
| <b>Capacidade de Carga</b> | 800 kg                        |
| <b>Material</b>            | Polipropileno e núcleo de aço |
| <b>Altura</b>              | 180 cm                        |
| <b>Profundidade</b>        | 60 cm                         |
| <b>Comprimento</b>         | 114 cm                        |
| <b>Níveis</b>              | 4                             |
| <b>Certificação</b>        | BONIFICADO                    |
| <b>Partida Arancelaria</b> | 9403700000                    |

### Aplicações Profissionais

Ideal para o gestor de F&B que gere múltiplos pontos de venda ou o chef executivo de unidades de restauração com elevada rotatividade de stock. A sua configuração ventilada e robustez suportam a exigência de cozinhas de restaurantes tradicionais, pizzarias e estabelecimentos de take-away que necessitam de manter a cadeia de frio de forma contínua e organizada, cumprindo normas HACCP.

### Estrutura Ventilada — Principais Vantagens

A presente estrutura ventilada, construída em polipropileno e núcleo de aço de alta resistência, garante uma capacidade de carga de 800 kg, permitindo a organização eficiente de grandes volumes de ingredientes. Os seus 4 níveis e 180 cm de altura maximizam o espaço vertical em cozinhas profissionais, facilitando a gestão de inventário e o acesso rápido a produtos, essencial para manter a fluidez durante o serviço.

## Perguntas Frequentes

---

### **Qual a capacidade máxima de carga desta unidade ventilada?**

Esta unidade ventilada suporta até 800 kg, distribuídos pelos seus 4 níveis, garantindo robustez para grandes volumes de armazenamento.

### **De que materiais é feita esta estrutura de frio?**

A estrutura é composta por polipropileno de alta densidade e um núcleo interno de aço, assegurando durabilidade e resistência em ambientes de cozinha profissional.

### **Quais as dimensões exatas da unidade?**

A unidade mede 114 cm de comprimento, 60 cm de profundidade e 180 cm de altura, otimizando o espaço vertical disponível.

### **Este equipamento é adequado para ambientes com normas HACCP?**

Sim, a estrutura ventilada é concebida para manter temperaturas controladas, facilitando a organização e o cumprimento das normas HACCP na conservação de alimentos.

### **Quantos níveis de armazenamento possui esta unidade adicional?**

A estrutura ventilada conta com 4 níveis de armazenamento, permitindo uma subdivisão eficaz dos produtos e otimizando o espaço.