

# Ficha Tecnica

Precisa de Ajuda? Ligue: (+351) 916 542 211



Hotelequip.pt

Hotelequip.pt

Rua Empresarial N° 8A, Zona Industrial Ponte Seca  
2510-752 Gaeiras, Portugal



Acesso rapido  
ao produto

Ficha tecnica gerada em: 04/07/2026

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

## Estante Ventilada 4 Niveis, 180 cm Altura, 158x50 cm

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	DBMMPU51518V4PKG	<b>Modelo:</b>	MPU51518V4PKG
<b>Marca:</b>	Cambro	<b>EAN:</b>	099511930630

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	Cambro
<b>Modelo</b>	MPU51518V4PKG
<b>EAN</b>	099511930630

### Descricao Resumida

Estante ventilada de 4 níveis, 180 cm de altura e 158x50 cm, ideal para câmaras frigoríficas. Construção robusta em polipropileno com núcleo de aço para máxima higiene e durabilidade.

## Descrição Completa

Maximize o espaço de arrumação nas suas cozinhas profissionais com estas estantes ventiladas de 180 cm de altura e 4 níveis, ideais para organizar ingredientes secos ou equipar zonas de mise en place. Com uma capacidade de carga robusta de 800 kg e construção em polipropileno com núcleo de aço, garantem durabilidade e conformidade com normas de higiene.

### estantes ventiladas — Características Técnicas

Propriedade	Valor
Altura	180 cm
Profundidade	50 cm
Comprimento	158 cm
Níveis	4
Capacidade de Carga	800 kg
Material	Polipropileno e núcleo de aço
Código SAP	DBMMPU51518V4PKG

### Aplicações Profissionais

Ideal para Chefs e gestores de F&B em restaurantes, snack-bares e pastelarias que necessitam de otimizar o armazenamento em cozinhas profissionais. Estas estantes ventiladas são perfeitas para organizar ingredientes, utensílios ou produtos acabados, assegurando a conformidade com as normas HACCP e facilitando a gestão de stock em espaços de média e alta exigência.

## Porquê Escolher Estas Estantes

---

A construção em polipropileno com núcleo de aço confere a estas estantes uma elevada resistência química e mecânica, suportando até 800 kg. O design ventilado promove a circulação de ar, essencial para a conservação de alimentos e para cumprir normas de higiene. O seu comprimento de 158 cm e profundidade de 50 cm permitem maximizar a capacidade de arrumação em diversos ambientes de restauração e hotelaria.

## Perguntas Frequentes

---

### Qual a capacidade máxima de carga por prateleira?

Cada nível destas estantes suporta até 200 kg, totalizando uma capacidade de carga de 800 kg para toda a unidade de 4 níveis.

### O material é adequado para ambientes alimentares?

Sim, o polipropileno é um material seguro para contacto com alimentos e fácil de limpar, ideal para cozinhas profissionais e para cumprir normas de higiene.

### As estantes necessitam de montagem?

Sim, estas estantes são fornecidas desmontadas e requerem montagem. O processo é simples e não exige ferramentas especializadas.

### Qual a finalidade do design ventilado?

O design ventilado promove a circulação de ar, o que ajuda a prevenir a acumulação de humidade e odores, sendo crucial para a conservação de alimentos e para manter um ambiente de cozinha higiénico.

### Estas estantes podem ser usadas em câmaras frigoríficas?

Sim, a sua construção em polipropileno e aço é adequada para ambientes de baixa temperatura, como câmaras frigoríficas, desde que a temperatura ambiente não desça abaixo do ponto de congelação do polipropileno em condições extremas. ?