

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 Polipropileno com Cubas de Retenção 40x60x180cm

Informacoes do Produto

SKU:	DBMMPU4618V6PKG2RK	Modelo:	MPU4618V6PKG2RK
Marca:	CAMBRO	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	CAMBRO
Modelo	MPU4618V6PKG2RK

Descricao Resumida

Estante de polipropileno com 2 níveis e cubas de retenção, ideal para organização e segurança alimentar. Dimensões 40x60x180cm, fácil de limpar e montar.

Descricao Completa

A otimização do espaço de armazenamento com garantia de higiene e prevenção de contaminação é crucial em qualquer cozinha profissional. Esta estante de polipropileno com 2 níveis integra cubas de retenção, oferecendo uma solução robusta e de fácil limpeza para a organização segura de produtos e ingredientes.

estante com cubas de retenção — Características Técnicas

Material	Polipropileno com núcleo de aço
Dimensões (LxPxA)	400 x 600 x 1800 mm
Níveis	2

Aplicações Profissionais

Esta solução é ideal para o Chef Executivo que necessita de manter a mise en place organizada e em conformidade com as normas HACCP, especialmente em câmaras frigoríficas ou despensas de restaurantes de média e grande dimensão. Para o proprietário de um snack-bar ou cantina escolar, a resistência do polipropileno e a facilidade de limpeza traduzem-se em menor tempo de manutenção e maior segurança sanitária no armazenamento de líquidos ou ingredientes.

Porquê Escolher Este Equipamento

A diferenciação desta estante reside na sua conceção com cubas de retenção integradas, uma funcionalidade crítica para evitar derrames acidentais, salvaguardando a higiene do ambiente de trabalho e facilitando a conformidade com as rigorosas normas HACCP. O material em polipropileno de alta densidade, reforçado com um núcleo de aço, garante uma durabilidade superior e resistência à corrosão, fatores essenciais em ambientes com humidade elevada ou exposição a agentes de limpeza.

Perguntas Frequentes

Como deve ser realizada a limpeza e manutenção desta estante?

A limpeza é simplificada devido à superfície lisa de polipropileno, que pode ser facilmente higienizada com água e detergentes neutros. As cubas de retenção podem ser removidas para uma limpeza profunda e eficiente, garantindo a eliminação de quaisquer resíduos.

Esta estante é adequada para câmaras frigoríficas ou zonas húmidas?

Sim, o polipropileno com núcleo de aço confere a esta estante uma excelente resistência à corrosão e à humidade, tornando-a ideal para utilização em ambientes frios ou húmidos como câmaras frigoríficas e zonas de lavagem.

A montagem da estante é complexa e exige ferramentas especiais?

Não, esta estante foi concebida para uma montagem intuitiva e rápida, geralmente sem a necessidade de ferramentas especializadas. O sistema modular permite uma fácil instalação e adaptação às necessidades do seu espaço.

O material de polipropileno é resistente a produtos de limpeza agressivos ou químicos comuns em cozinhas?

Sim, o polipropileno é conhecido pela sua elevada resistência química, suportando a exposição a muitos ácidos, bases e agentes de limpeza que são frequentemente utilizados em ambientes profissionais sem degradação do material.

Qual a principal vantagem de ter cubas de retenção integradas?

As cubas de retenção são cruciais para a segurança e higiene, pois contêm eficazmente derrames de líquidos, evitando contaminação cruzada, escorregadelas e facilitando a limpeza, o que é fundamental para a conformidade com as normas sanitárias.