

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: 23/07/2026

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



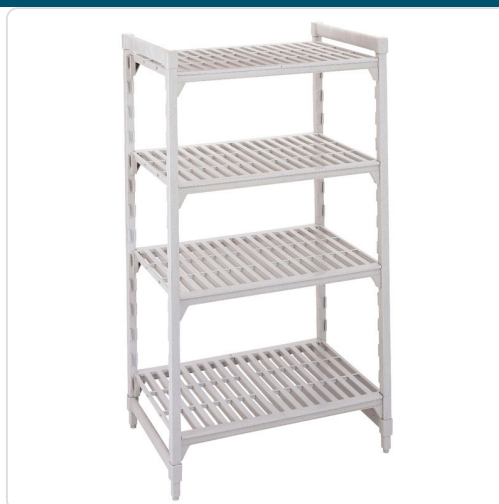
Acesso rapido
ao produto

Estante Ventilada 4 Níveis em Polipropileno e Aço - 1800x1180x500 mm

Informacoes do Produto

SKU:	DBMMPU51118V4PKG	Modelo:	MPU51118V4PKG
Marca:	Cambro	EAN:	099511930579

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Cambro
Modelo	MPU51118V4PKG
EAN	099511930579
Largura (mm)	mais de 1500 mm
N° de Níveis	4
Refrigeração	Ventilado

Descricao Resumida

Estante ventilada de 4 níveis, 1800x1180x500 mm, em polipropileno com núcleo de aço. Ideal para câmaras frigoríficas e áreas de preparação profissional.

Descricao Completa

Estrutura de arrumação ventilada com 180 cm de comprimento e 4 prateleiras, ideal para otimizar o espaço em cozinhas profissionais e áreas de armazenamento de alimentos. Com uma robusta capacidade de carga de 800 kg, garante durabilidade e organização para estabelecimentos com alta exigência de serviço.

estante ventilada — Características Técnicas

Propriedade	Valor
Material	Polipropileno e núcleo de aço
Níveis	4
Comprimento	118 cm
Profundidade	50 cm
Capacidade de Carga	800 kg
Certificação	CE

Aplicações Profissionais

Ideal para o Chef de cozinha em restaurantes de média dimensão que necessita de maximizar o espaço de armazenamento de ingredientes ou equipamento. Perfeita para o gestor de snack-bar ou pastelaria que procura uma solução de arrumação versátil e de fácil limpeza para manter a organização e cumprir normas HACCP.

Estantes Ventiladas — Principais Vantagens

A construção em polipropileno com núcleo de aço confere a esta estante uma elevada resistência à corrosão e um suporte robusto, essencial para ambientes com alta humidade ou uso intensivo. O design ventilado promove a circulação de ar, ajudando a manter a frescura dos produtos armazenados e a prevenir a formação de condensação, um fator chave para a segurança alimentar.

Perguntas Frequentes

Qual a capacidade máxima de peso por prateleira?

A capacidade total de carga desta estante é de 800 kg, distribuída pelos seus 4 níveis. Recomenda-se uma distribuição uniforme do peso para garantir a estabilidade e segurança.

O material é resistente à corrosão e fácil de limpar?

Sim, a combinação de polipropileno e núcleo de aço confere elevada resistência à corrosão, sendo também um material liso e não poroso, o que facilita a limpeza e a manutenção de padrões de higiene rigorosos.

Qual a utilidade do design ventilado?

O design ventilado permite a circulação contínua de ar entre os produtos armazenados, o que ajuda a manter a temperatura mais uniforme, reduz a humidade e previne a proliferação de bactérias e maus odores, contribuindo para a conservação dos alimentos.

As prateleiras são ajustáveis em altura?

Os dados fornecidos indicam 4 níveis de prateleira, mas não especificam se a altura é ajustável. Para confirmação, consulte a ficha técnica detalhada ou contacte o nosso departamento comercial.

Este equipamento cumpre normas de segurança alimentar?

Sim, o equipamento possui certificação CE e o seu design ventilado e materiais fáceis de limpar são adequados para a manutenção de padrões de higiene e segurança alimentar em cozinhas profissionais.

?