

Ficha Tecnica

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

Hotelequip.pt

Rua Empresarial Nº 8A, Zona Industrial Ponte Seca
2510-752 Gaeiras, Portugal

Ficha tecnica gerada em: 25/07/2026

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



Acesso rápido
ao produto



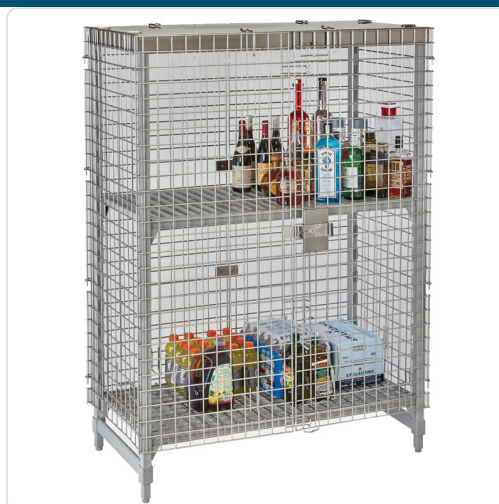
Hotelequip.pt

Armário de Segurança Inox 1276x680x1638 mm

Informacoes do Produto

SKU:	DBMCPU244864SUPKG	Modelo:	CPU244864SUPKG
Marca:	Cambro	EAN:	099511505425

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Cambro
Modelo	CPU244864SUPKG
EAN	099511505425
Largura (mm)	1000–1500 mm

Descricao Resumida

Armário de segurança em aço inoxidável, ideal para armazenamento seguro e higiênico em cozinhas profissionais. Dimensões: 1276x680x1638 mm. Fornecido montado.

Descricao Completa

Equipamento de preparação em aço inoxidável robusto, com 680mm de largura e 1276mm de profundidade, ideal para otimizar o espaço em cozinhas profissionais. A sua construção em aço inox garante a máxima higiene e durabilidade em ambientes de produção intensiva, cumprindo normas HACCP.

unidade estacionaria segurança — Características Técnicas

Material	Aço inoxidável
Dimensões (LxPxA)	68 x 127.6 x 163.8 cm
Nível de Equipamento	Estandarizado
Código	CPU244864SUPKG
Referência Fornecedor	N/A
Partida Arancelaria	9403208000

Aplicações Profissionais

A sua robustez e dimensão tornam esta unidade estacionária de aço inoxidável uma solução versátil para restaurantes com volume médio de serviço, buffets de hotéis ou cantinas industriais. Ideal para o Chef que necessita de uma área de preparação fiável e higiénica para o mise en place diário.

Porquê Escolher Este Equipamento

Construída integralmente em aço inoxidável de alta qualidade, esta bancada de preparação assegura conformidade com as rigorosas normas de higiene e segurança alimentar HACCP. Oferece uma superfície de trabalho ampla e resistente, suportando o uso contínuo em cozinhas profissionais movimentadas.

Perguntas Frequentes

Qual o material principal deste móvel de preparação?

O móvel é fabricado em aço inoxidável, garantindo durabilidade e facilidade de limpeza em ambientes profissionais.

Quais as dimensões exatas desta bancada em inox?

As dimensões totais são 680mm de largura, 1276mm de profundidade e 1638mm de altura.

Este equipamento cumpre as normas HACCP?

Sim, a construção em aço inoxidável facilita a manutenção da higiene e está em conformidade com os requisitos HACCP para cozinhas profissionais.

Que tipo de estabelecimentos mais beneficiam deste móvel?

É ideal para restaurantes com serviço contínuo, buffets, cantinas e outras cozinhas profissionais que necessitam de uma área de preparação fiável e de fácil manutenção.

O que significa "Unidade estacionaria padronizada"?

Refere-se a um móvel de preparação robusto e funcional, concebido com especificações standard para garantir eficiência e fiabilidade em cozinhas profissionais.