

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: 26/07/2026

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



Acesso rapido
ao produto

Estante Ventilada 1300x500 mm para Unidade Base em Polipropileno

Informacoes do Produto

SKU:	DBMMPSK50130V1-490	Modelo:	MPSK50130V1-490
Marca:	Cambro	EAN:	099511929269

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Cambro
Modelo	MPSK50130V1-490
EAN	099511929269
Largura (mm)	1000–1500 mm

Descricao Resumida

Estante ventilada de polipropileno com 1300x500 mm, ideal para unidades base em cozinhas profissionais. Otimiza a circulação de ar e o armazenamento.

Descricao Completa

Esta estante ventilada de polipropileno, com 1300 mm de comprimento e 500 mm de profundidade, foi concebida para otimizar o armazenamento em unidades base de cozinhas profissionais, garantindo circulação de ar adequada.

Características Técnicas

Comprimento	1300 mm
Profundidade	500 mm
Material	Polipropileno
Cor	Branco Moteado
Tipo	Estante ventilada para unidade base

Aplicações Profissionais

Esta estante é ideal para o armazenamento de produtos secos em despensas de restaurantes, pastelarias, cantinas escolares e empresariais, e hotéis. A sua ventilação é crucial para manter a qualidade de produtos em câmaras frigoríficas ou áreas de preparação de cozinhas industriais, bem como em snack-bares e roulotes que necessitem de organização eficiente.

Estante Ventilada — Principais Vantagens

- Fabricada em polipropileno, oferece elevada resistência à corrosão e durabilidade em ambientes de cozinha.
- O design ventilado permite uma circulação de ar otimizada, essencial para a conservação de alimentos e prevenção de humidade.
- Superfície lisa e material não poroso facilitam a limpeza e manutenção da higiene.
- Leve e robusta, adapta-se facilmente a diferentes configurações de unidades base.
- Cor branca moteada que se integra discretamente em qualquer ambiente profissional.

Para que tipo de produtos é mais adequada esta estante?

Esta estante é ideal para o armazenamento de produtos secos, embalados, utensílios de cozinha ou ingredientes que beneficiem de boa circulação de ar, tanto em despensas como em câmaras frigoríficas.

Qual a capacidade de carga aproximada desta estante?

Esta estante é robusta e concebida para suportar o peso de produtos e equipamentos comuns em cozinhas profissionais, embora a capacidade exata possa depender da estrutura da unidade base onde será instalada.

Como se realiza a limpeza e manutenção desta estante?

A limpeza é simples e pode ser feita com água e detergente neutro. O material de polipropileno é resistente e não poroso, o que facilita a remoção de sujidade e a desinfeção, garantindo a higiene necessária.

É resistente a ambientes húmidos ou câmaras frigoríficas?

Sim, o polipropileno é um material altamente resistente à humidade e à corrosão, tornando esta estante perfeitamente adequada para utilização em câmaras frigoríficas, áreas de lavagem ou outros ambientes com elevada humidade.

Esta estante é compatível com qualquer unidade base?

Esta estante foi projetada para ser utilizada como componente de unidades base. Recomenda-se verificar as dimensões e o sistema de encaixe da sua unidade base para garantir a compatibilidade e uma instalação segura.