

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

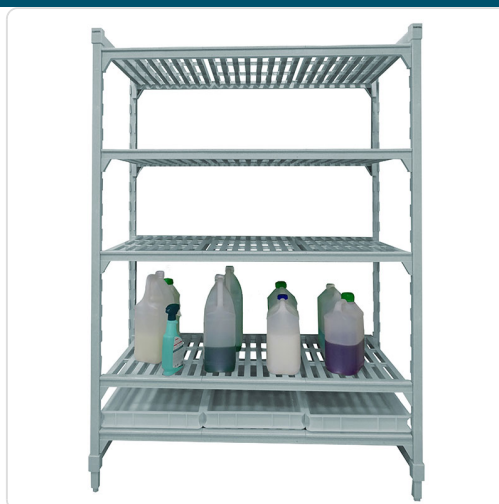


Estante Adicional com Cubas de Retenção, 60x120x180 cm

Informacoes do Produto

SKU:	DBMMPA61218V5PKG1RK	Modelo:	MPA61218V5PKG1RK
Marca:	Cambro	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Cambro
Modelo	MPA61218V5PKG1RK

Descricao Resumida

Estante adicional robusta com cubas de retenção, ideal para armazenamento seguro de líquidos e produtos em cozinhas profissionais. Construção em polipropileno e aço, resistente à corrosão e fácil de limpar.

Descricao Completa

Maximize a organização e a higiene na sua cozinha profissional com esta estante de armazenamento modular de 1 nível, concebida para otimizar o espaço e facilitar a gestão de inventário. Ideal para ambientes de produção intensa que exigem conformidade com normas HACCP e facilidade de limpeza.

estante profissional — Aplicações Profissionais

Perfeita para o gestor de F&B de hotéis ou cantinas que necessita de uma solução de armazenamento robusta e higiénica para alimentos e utensílios. Em unidades de catering ou buffets, permite uma rápida organização do 'mise en place' e a manutenção de stock acessível, garantindo a eficiência durante o serviço contínuo.

Estante Modular - Principais Vantagens

Fabricada em polipropileno de alta densidade com núcleo de aço, esta estante oferece uma durabilidade excecional e resistência à corrosão, essencial para ambientes de cozinha profissional. O design de 1 nível com cubetas de retenção previne derrames e facilita a limpeza, assegurando o cumprimento das normas de higiene alimentar.

Características Técnicas

Material	Polipropileno e núcleo de aço
Dimensões (LxPxA)	600 x 1200 x 1800 mm
Níveis	1
Partida Arancelaria	9403700000

Perguntas Frequentes

Qual o material principal desta estante profissional?

A estante é construída em polipropileno de alta densidade, reforçada internamente com um núcleo de aço para maior robustez e longevidade em ambientes de cozinha profissional.

Esta estante é adequada para cumprir normas HACCP?

Sim, o material em polipropileno é não-só higiénico e fácil de limpar, como também as cubetas de retenção ajudam a conter derrames, facilitando a manutenção de um ambiente de trabalho em conformidade com as normas de segurança alimentar.

Quais as dimensões exatas desta estante modular?

As dimensões totais desta unidade de armazenamento são 600 mm de largura, 1200 mm de profundidade e 1800 mm de altura, oferecendo uma capacidade de organização considerável.

É possível configurar esta estante para diferentes tipos de estabelecimentos?

Sim, a sua robustez e facilidade de limpeza tornam-na versátil para uso em restaurantes de média dimensão, cantinas, hotéis, unidades de catering e outras cozinhas profissionais que necessitem de armazenamento eficiente e higiénico.

Qual a capacidade de carga desta estante?

Embora a capacidade de carga específica por nível não seja fornecida, a construção em polipropileno com núcleo de aço garante uma elevada resistência, adequada para o armazenamento de uma vasta gama de produtos e equipamentos em cozinhas profissionais.