

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: 23/07/2026

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



Acesso rápido
ao produto

Estante Lisa Polipropileno 4 Níveis 1800x680x600 mm para Preparação

Informacoes do Produto

SKU:	DBMMPU6618S4PKG	Modelo:	MPU6618S4PKG
Marca:	Cambro	EAN:	099511726462

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Cambro
Modelo	MPU6618S4PKG
EAN	099511726462
Largura (mm)	mais de 1500 mm
Nº de Níveis	4

Descricao Resumida

Estante lisa de 4 níveis em polipropileno com núcleo de aço, ideal para armazenamento higiênico em cozinhas profissionais. Dimensões: 1800x680x600 mm.

Descricao Completa

Maximize a organização e a eficiência na sua cozinha profissional com estas estantes de polipropileno e aço de 180 cm de comprimento e 60 cm de profundidade. Ideais para cozinhas de restaurantes, hotéis e cantinas, garantem a máxima capacidade de carga de 800 kg, suportando o "rush" do serviço e a produção intensiva, mantendo a conformidade com normas de higiene.

estantes de polipropileno e aço — Características Técnicas

Propriedade	Valor
Comprimento	180 cm
Profundidade	60 cm
Níveis	4
Capacidade de Carga	800 kg
Material	Polipropileno e núcleo de aço
Partida Arancelária	9403700000

Aplicações Profissionais

Estas estantes modulares são essenciais para a organização em cozinhas de restaurantes com grande volume de serviço, hotéis que necessitam de arrumação robusta para stock, e cantinas escolares ou empresariais. O gestor de F&B que procura otimizar o espaço de armazenamento de ingredientes e equipamentos encontrará nestas estantes a solução ideal para manter a ordem e a eficiência.

Estantes de Inox — Principais Vantagens

Com uma robusta capacidade de carga de 800 kg e uma construção em polipropileno com núcleo de aço, estas estantes garantem durabilidade excecional e segurança no armazenamento de grandes volumes. O material é fácil de limpar, crucial para cumprir as rigorosas normas de higiene em cozinhas profissionais e para resistir à corrosão em ambientes de produção intensiva.

Perguntas Frequentes

Qual a capacidade de carga total destas estantes de 180 cm?

Cada estante suporta uma carga máxima de 800 kg, distribuída uniformemente pelos 4 níveis, garantindo robustez para o armazenamento de ingredientes e equipamentos em cozinhas profissionais.

Qual o material de construção destas estantes?

As estantes são construídas em polipropileno de alta densidade, com um núcleo reforçado em aço, o que confere grande durabilidade, resistência à corrosão e facilidade de limpeza, ideal para ambientes de restauração.

Estas estantes cumprem normas de higiene para cozinhas profissionais?

Sim, o material (polipropileno) é não poroso e fácil de higienizar, facilitando a manutenção de um ambiente de trabalho limpo e em conformidade com as normas HACCP exigidas em cozinhas profissionais e estabelecimentos alimentares.

Quantos níveis têm estas estantes e qual a sua profundidade?

As estantes possuem 4 níveis e uma profundidade de 60 cm, o que permite acomodar uma vasta gama de produtos, desde grandes recipientes de ingredientes a pequenos utensílios, otimizando o espaço vertical disponível.

Estas estantes são adequadas para quais tipos de estabelecimentos?

São ideais para restaurantes, cozinhas industriais, hotéis, cantinas escolares e empresariais, supermercados com secção de frescos, e qualquer estabelecimento que necessite de uma solução de arrumação robusta, higiénica e de fácil manutenção.