

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: 22/07/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Hotelequip.pt

Estante Ventilada Polipropileno 4 Níveis 180x138x40 cm

Informacoes do Produto

SKU:	DBMMPU41318V4PKG	Modelo:	MPU41318V4PKG
Marca:	Cambro	EAN:	099511930487

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Cambro
Modelo	MPU41318V4PKG
EAN	099511930487
N° de Níveis	4

Descricao Resumida

Estante ventilada de polipropileno com núcleo de aço, 4 níveis, 180x138x40 cm. Solução robusta e higiénica para armazenamento em cozinhas profissionais e áreas de preparação.

Descricao Completa

Estantes de polipropileno e aço de alta capacidade (800 kg) com 4 níveis, medindo 138 cm de comprimento e 40 cm de profundidade, ideais para organizar cozinhas profissionais e áreas de armazenamento em estabelecimentos de restauração e hotelaria.

estantes ventiladas — Características Técnicas

Propriedade	Valor
Número de Níveis	4
Capacidade de Carga	800 kg
Material	Polipropileno e núcleo de aço
Comprimento	138 cm
Profundidade	40 cm
Partida Arancelaria	9403700000

Aplicações Profissionais

A robustez destas estantes ventiladas torna-as ideais para o gestor de F&B em hotéis ou para o proprietário de um restaurante com elevado volume de serviço, necessitando de organizar eficientemente stocks de alimentos, utensílios de cozinha ou material de sala. Para estabelecimentos de menor dimensão, como snack-bares ou pastelarias, oferecem uma solução de arrumação fiável e fácil de limpar, essencial para cumprir normas de higiene como o HACCP.

Porquê Escolher Este Equipamento

A combinação de polipropileno e núcleo de aço confere a estas estantes uma impressionante capacidade de carga de 800 kg, superando muitas alternativas em aço. O design ventilado previne a

acumulação de humidade e odores, facilitando a manutenção de padrões de higiene rigorosos. A montagem simples e a durabilidade asseguram uma solução de arrumação fiável e de longo prazo para ambientes de cozinha profissional exigentes.

Perguntas Frequentes

Qual a capacidade máxima de carga por estante?

Cada uma das 4 prateleiras suporta até 800 kg, tornando este equipamento ideal para o armazenamento de grandes volumes.

O material é adequado para ambientes de cozinha profissional?

Sim, o polipropileno com núcleo de aço é resistente, fácil de limpar e o design ventilado previne a proliferação de bactérias, auxiliando no cumprimento das normas HACCP.

As estantes necessitam de montagem complexa?

Não, a montagem destas estantes é concebida para ser simples e rápida, sem necessidade de ferramentas especializadas, permitindo a sua rápida colocação em funcionamento.

Qual a profundidade destas estantes?

As estantes têm uma profundidade de 40 cm, sendo adequadas para uma vasta gama de estabelecimentos, desde cozinhas de snack-bares a áreas de armazenamento em hotéis.

Este equipamento é resistente à corrosão?

Sim, o material composto de polipropileno e núcleo de aço oferece boa resistência à corrosão, sendo uma escolha durável para ambientes de cozinha profissional.