

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 características podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.



Acesso rapido
ao produto



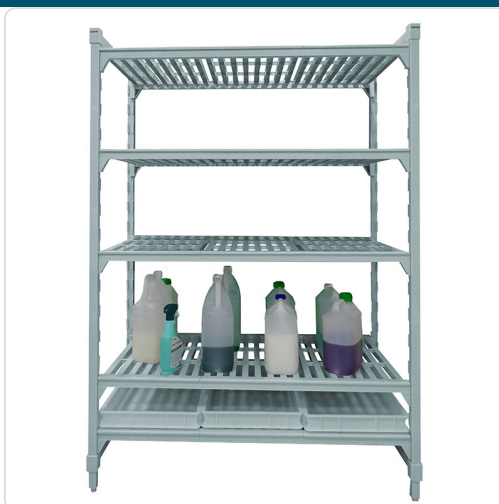
Hotelequip.pt

Estante Modular com Cubetas de Retenção 40x60x180cm

Informacoes do Produto

SKU:	DBMMPU4618V5PKG1RK	Modelo:	MPU4618V5PKG1RK
Marca:	CAMBRO	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	CAMBRO
Modelo	MPU4618V5PKG1RK

Descricao Resumida

Estante modular robusta em polipropileno com núcleo de aço, equipada com cubetas de retenção para armazenamento seguro e higiênico em cozinhas profissionais. Ideal para evitar derrames.

Descricao Completa

Maximize a organização e higiene na sua cozinha profissional com esta estante de polipropileno e aço, ideal para armazenar ingredientes ou equipamentos em cozinhas de restaurantes, hotéis ou cantinas. As cubetas de retenção garantem a contenção de derrames, simplificando a limpeza e a manutenção das normas HACCP.

estante profissional — Características Técnicas

Propriedade	Valor
Material	Polipropileno e núcleo de aço
Dimensões (CxLxA)	40x60x180cm
Níveis	1 Nível + 3
Capacidade de Carga por Nível	Não especificado
Ordem mínima de compra	1
Partida Arancelaria	9403700000

Aplicações Profissionais

Ideal para cozinhas de restaurantes de dimensão média, pastelarias, e unidades de catering que necessitam de um sistema de arrumação robusto e higiênico. A sua estrutura em polipropileno e aço garante durabilidade e resistência, sendo perfeita para a organização de ingredientes secos, utensílios ou até mesmo para a arrumação de loiças em áreas de serviço, otimizando o espaço e facilitando o acesso durante o "rush" do serviço.

Porquê Escolher Este Equipamento

Esta estante diferencia-se pela sua construção em polipropileno com núcleo de aço, que oferece um equilíbrio superior entre leveza, resistência à corrosão e capacidade de carga. As cubetas de retenção integradas são um diferencial chave para manter a limpeza e prevenir contaminações cruzadas, elementos cruciais para o cumprimento das normas HACCP em qualquer cozinha profissional. A versatilidade de 4 níveis de arrumação permite uma adaptação flexível às necessidades de espaço e inventário.

Perguntas Frequentes

Qual o material principal desta estante de arrumação?

A estante é construída em polipropileno com um núcleo de aço, combinando durabilidade e resistência à corrosão.

Quantos níveis de arrumação esta estante oferece?

A estante dispõe de 1 nível principal mais 3 níveis adicionais, totalizando 4 superfícies de arrumação.

As cubetas de retenção são removíveis para limpeza?

A informação sobre a removibilidade das cubetas não está especificada nos dados fornecidos, mas a sua conceção facilita a contenção de derrames.

Este modelo de estante é adequado para ambientes com alta humidade?

Sim, o material em polipropileno e o núcleo de aço são resistentes à corrosão, tornando esta estante uma opção durável para ambientes de cozinhas profissionais.

Qual a garantia associada a esta estante profissional?

A informação sobre a garantia não está disponível nos dados fornecidos. Recomenda-se contactar o nosso departamento comercial para mais detalhes.