

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 caracteristicas podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.



Acesso rapido
ao produto



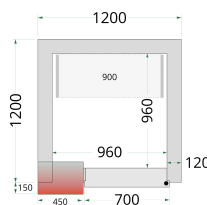
Hotelequip.pt

Sistema de Estante Modular 1200x1200mm para Frio Comercial

Informacoes do Produto

SKU:	TF46218	Modelo:	CRNF1212 / CRNF1215
Marca:	TEFCOLD	EAN:	5708181725440

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	TEFCOLD
Modelo	CRNF1212 / CRNF1215
EAN	5708181725440
Construção	Modular
Largura (mm)	1000–1500 mm
Tipo	Estante

Descricao Resumida

Sistema de estante modular robusto e higiênico, 1200x1200mm, ideal para câmaras frigoríficas. Desenhado para fácil limpeza e carga até 90 kg/prateleira.

Descricao Completa

Concebido para a máxima eficiência e higiene, este sistema de estantes modular oferece uma solução de armazenamento robusta e adaptável para qualquer ambiente profissional. Ideal para câmaras frigoríficas ou zonas de preparação onde a organização e a limpeza são cruciais, permite uma gestão otimizada do espaço, garantindo a integridade dos seus produtos e o cumprimento rigoroso das normas de segurança alimentar.

Sistema de Estante Modular — Características Técnicas

Modelo	Shelf Rack System Kit
Dimensões (LxP)	1200x1200mm
Carga Máxima por Prateleira	90 kg
Carga Máxima (2 Prateleiras)	450 kg
Peso Bruto	88 kg
Peso Líquido	76 kg
GTIN / EAN	5708181725440

Aplicações Profissionais

Este sistema de prateleiras é a escolha ideal para cozinhas profissionais, restaurantes de média e grande dimensão, pastelarias, talhos e unidades hoteleiras que necessitam de otimizar o armazenamento em câmaras frigoríficas ou zonas de preparação. A sua capacidade de suportar cargas elevadas e a facilidade de limpeza tornam-no indispensável para a organização de stocks, ingredientes e produtos refrigerados, contribuindo para uma operação fluida e em conformidade com as exigências sanitárias mais elevadas. Melhore a rotação de stock e a acessibilidade da sua equipa.

Porquê Escolher Este Equipamento

A excelência deste kit de estante reside na sua conceção inteligente, que alia robustez e um design focado na higiene. Ao contrário de soluções genéricas, as prateleiras desmontáveis e laváveis em máquina de lavar louça reduzem significativamente o tempo de limpeza e os riscos de contaminação cruzada, um fator crítico em qualquer cozinha profissional. A sua flexibilidade modular permite adaptá-lo a diferentes configurações de câmara frigorífica, maximizando cada centímetro quadrado do seu espaço e elevando os padrões operacionais do seu negócio.

Perguntas Frequentes

Qual a capacidade máxima de carga por prateleira??

Cada prateleira individual deste sistema foi concebida para suportar uma carga máxima de 90 kg, garantindo um armazenamento seguro e estável. Para conjuntos de duas prateleiras, a carga total suportada atinge os 450 kg.

Como se processa a limpeza e manutenção do sistema??

A limpeza é simplificada graças à composição das prateleiras em várias partes amovíveis, permitindo que sejam lavadas na máquina de lavar louça. Este design assegura a remoção eficaz de resíduos e a manutenção dos mais elevados padrões de higiene.

Este sistema de estantes é adequado para câmaras frigoríficas??

Sim, o sistema foi especificamente concebido para ambientes de frio comercial, como câmaras frigoríficas. Os seus materiais e design garantem durabilidade e estabilidade mesmo em baixas temperaturas, prevenindo a corrosão e facilitando a higiene.

Quais as dimensões exatas deste kit de estante??

Este kit de sistema de estante apresenta dimensões de 1200x1200mm, oferecendo um espaço de armazenamento considerável e otimizado para a maioria das necessidades de stock em cozinhas e despensas profissionais.

É fácil de montar e desmontar para reconfigurações??

A natureza modular do design facilita a montagem e desmontagem, permitindo reconfigurações rápidas e sem esforço. Esta característica é ideal para adaptar o espaço de armazenamento às necessidades dinâmicas de uma cozinha profissional.