

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.



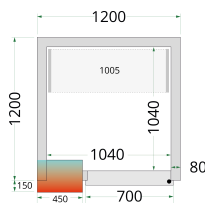
Acesso rápido
ao produto

Estante Modular para Câmara Frigorífica 1200x1200mm

Informacoes do Produto

SKU:	TF46196	Modelo:	CRPF1212 / CRPF1215
Marca:	TEFCOLD	EAN:	Neutras

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	TEFCOLD
Modelo	CRPF1212 / CRPF1215
EAN	Neutras
Construção	Modular
Largura (mm)	1000–1500 mm
Tipo	Estante

Descricao Resumida

Maximize o seu espaço em câmaras frigoríficas com esta estante modular higiênica de 1200x1200mm, fácil de limpar e com elevada capacidade de carga.

Descricao Completa

Para uma gestão de inventário impecável em ambientes de frio profissional, esta estante modular de 1200x1200mm oferece uma solução robusta e altamente higiênica. A sua conceção focada na facilidade de limpeza e a capacidade de carga excecional por nível garantem uma organização eficiente e padrões de segurança alimentar elevados em qualquer cozinha industrial ou armazém refrigerado, otimizando o fluxo de trabalho diário.

estante modular câmara frigorífica — Características Técnicas

Dimensões (L x P)	1200 x 1200 mm
Capacidade de Carga por Prateleira	90 kg
Capacidade de Carga Total (2 Prateleiras)	450 kg
Peso Bruto	88 kg
Peso Líquido	76 kg
Lavável na Máquina de Loiça	Sim
Partes Amovíveis	Sim

Aplicações Profissionais

Esta prateleira modular é indispensável em qualquer câmara frigorífica ou ambiente de frio comercial onde a organização, a higiene rigorosa e a durabilidade são prioritárias. É perfeita para restaurantes, hotéis, empresas de catering e estabelecimentos de retalho alimentar que necessitam de um sistema de armazenamento fiável para produtos frescos e congelados, suportando o volume e a rotação de stock exigidos pelo serviço contínuo.

Porquê Escolher Este Equipamento

Escolher este sistema de estantes significa investir numa solução de armazenamento que vai além do básico. A sua construção permite uma higienização profunda, essencial para cumprir as normas HACCP, com prateleiras que se desmontam facilmente e podem ser lavadas na máquina de loiça. A capacidade de suportar cargas pesadas assegura que o seu inventário estará sempre seguro e acessível, resistindo aos desafios de um ambiente de frio exigente e prolongando a vida útil do seu equipamento.

Perguntas Frequentes

Qual a capacidade máxima de carga por prateleira e por sistema completo??

Cada prateleira individual desta estante modular suporta uma carga máxima de 90 kg. O sistema completo, composto por duas prateleiras, pode suportar até 450 kg no total, garantindo robustez para os seus stocks.

Este sistema de estantes é fácil de limpar e manter, considerando os padrões de higiene??

Sim, o design desta estante foi concebido para facilitar a limpeza. É totalmente lavável na máquina de lavar loiça e as suas prateleiras são compostas por várias partes amovíveis, permitindo uma higienização completa e eficiente.

Quais as dimensões exatas da estante e como posso saber se se adapta à minha câmara frigorífica??

Esta estante modular tem dimensões de 1200x1200mm. Para garantir a compatibilidade, meça o espaço disponível na sua câmara frigorífica, considerando não só a área da base, mas também a altura e a necessidade de espaço para circulação e acesso aos produtos.

É necessário algum tipo de montagem específica para esta estante??

O produto é fornecido como um kit de sistema de estante, o que implica uma montagem simples. As partes amovíveis facilitam a instalação e desmontagem para limpeza ou reconfiguração, sem necessidade de ferramentas complexas.

Esta estante é adequada para ambientes de frio intenso ou apenas para refrigeração??

Esta estante modular é concebida para uso em câmaras frigoríficas, o que inclui tanto ambientes de refrigeração (frio positivo) quanto de congelação (frio negativo). A sua construção robusta e higiénica garante desempenho ótimo em condições de baixa temperatura.