

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.



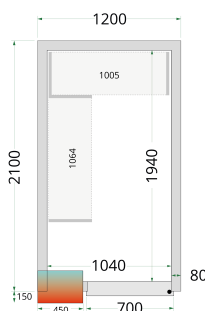
Acesso rapido
ao produto

Estante Modular para Câmara Frigorífica 1200x2100mm CRPF1223

Informacoes do Produto

SKU:	TF46198	Modelo:	CRPF1221
Marca:	TEFCOLD	EAN:	Sob Bancada

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	TEFCOLD
Modelo	CRPF1221
EAN	Sob Bancada
Construção	Modular
Largura (mm)	1000–1500 mm
Tipo	Estante

Descricao Resumida

Estante modular robusta para câmaras frigoríficas 1200x2100mm. Higiene máxima e organização eficiente, com prateleiras de fácil limpeza e alta capacidade de carga para a sua cozinha profissional.

Descricao Completa

Um sistema de arrumação essencial para otimizar o espaço e manter a conformidade nas suas câmaras de refrigeração e congelação. Esta solução de prateleiras desmontáveis foi concebida para suportar cargas elevadas e assegurar a máxima higiene na conservação de alimentos, crucial para qualquer cozinha profissional ou armazém de hotelaria. Simplifique a sua gestão de stock e garanta um ambiente de trabalho impecável.

estante modular câmara frigorífica — Características Técnicas

Modelo	CRPF1223
Dimensões	1200x2100mm
Carga Máxima por Prateleira	90 kg
Carga Máxima Total (por 2 prateleiras)	450 kg
Peso Bruto	88 kg
Peso Líquido	76 kg
GTIN / EAN	5708181725303
Carga de Contentor de 40 Pés	110 pçs

Aplicações Profissionais

Este conjunto de prateleiras modulares é ideal para otimizar o armazenamento em câmaras frigoríficas de restaurantes de grande volume, hotéis com serviço de buffet, ou armazéns de catering.

Permite uma organização eficiente de produtos alimentares, garantindo a sua correta conservação e facilitando a rotação de stock (FIFO). A capacidade de lavagem na máquina de lavar loiça e as partes amovíveis são características valiosas para operações que exigem rigorosos padrões de higiene, como a certificação HACCP.

Porquê Escolher Este Equipamento

A durabilidade e a extrema facilidade de limpeza são os grandes diferenciais desta estante modular. Ao contrário de soluções genéricas, este sistema foi pensado para o ambiente agressivo e regulamentado do frio comercial, onde a acumulação de sujidade pode comprometer a segurança alimentar. A sua robustez, aliada à montagem e desmontagem simplificadas, traduz-se em menos tempo de inatividade para a limpeza e uma vida útil prolongada, representando um investimento inteligente para a sua operação.

Perguntas Frequentes

Como se garante a higiene máxima com esta estante??

Esta estante modular é concebida com prateleiras que são compostas por várias partes amovíveis. Este design permite a lavagem de todos os componentes na máquina de lavar loiça, assegurando uma higienização profunda e eficaz para manter os mais altos padrões de segurança alimentar.

Qual a capacidade de carga real por prateleira??

Cada prateleira individual deste sistema foi testada para suportar uma carga máxima de 90 kg. Para cargas mais distribuídas, é importante notar que a capacidade máxima por cada duas prateleiras não deve exceder os 450 kg, garantindo assim a estabilidade da estrutura.

É possível ajustar a altura das prateleiras ou a configuração??

Sendo um sistema de estante modular, a sua conceção permite alguma flexibilidade na arrumação. Embora a informação sobre o ajuste específico da altura das prateleiras não esteja detalhada, a natureza modular sugere que a configuração pode ser adaptada para otimizar o espaço disponível na sua câmara frigorífica.

Para que tipo de câmaras frigoríficas este sistema é mais adequado??

Este sistema de estantes é particularmente indicado para câmaras de refrigeração e congelação em ambientes profissionais como restaurantes, hotéis, cozinhas de catering e armazéns de alimentos. A sua robustez e foco na higiene tornam-no ideal para o armazenamento seguro e organizado de produtos perecíveis em ambientes de frio.

Como se realiza a manutenção e limpeza da estante??

A manutenção é simplificada graças às prateleiras serem compostas por várias partes amovíveis. Estas podem ser facilmente removidas e lavadas na máquina de lavar loiça, minimizando o esforço e

o tempo despendido na limpeza. Recomenda-se uma limpeza regular para garantir a longevidade do equipamento e a segurança alimentar.