

Ficha Tecnica

Precisa de Ajuda? Ligue: (+351) 916 542 211

Hotelequip.pt

Rua Empresarial Nº 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.



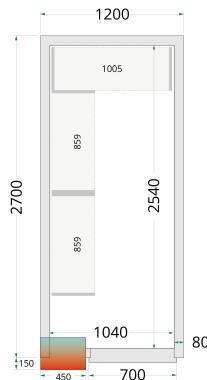
Acesso rápido
ao produto

Sistema de Estantes Modular 1200x2700mm para Câmaras Frigoríficas

Informacoes do Produto

SKU:	TF46200	Modelo:	CRPF1227
Marca:	TEFCOLD	EAN:	5708181725327

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	TEFCOLD
Modelo	CRPF1227
EAN	5708181725327
Construção	Modular
Largura (mm)	1000–1500 mm
Tipo	Estante

Descricao Resumida

Sistema de estantes modular robusto (90kg/prateleira) e higiénico para câmaras frigoríficas e cozinhas profissionais. Otimiza o armazenamento com limpeza fácil.

Descricao Completa

Otimize a gestão do seu inventário em ambientes de refrigeração com o Sistema de Estantes Modular 1200x2700mm. Concebido para responder aos rigorosos padrões de higiene em cozinhas profissionais e câmaras frigoríficas, este sistema garante uma organização impecável e acessibilidade superior. A sua construção robusta suporta cargas significativas, enquanto o design inteligente das prateleiras amovíveis simplifica a limpeza e manutenção diárias, assegurando a conformidade com as normas HACCP.

Estante modular câmara frigorífica — Características Técnicas

Dimensões do Sistema (L x A)	1200 x 2700 mm
Carga Máxima por Prateleira	90 kg
Carga Máxima por Secção (2 Prateleiras)	450 kg
Peso Líquido	76 kg
Peso Bruto	88 kg
GTIN / EAN	5708181725327

Aplicações Profissionais

Este sistema de prateleiras é a escolha ideal para estabelecimentos que exigem o mais alto nível de higiene e durabilidade no armazenamento. Seja para organizar produtos frescos em câmaras frigoríficas de hotéis de 5 estrelas, otimizar a rotação de stock em restaurantes de grande volume ou gerir eficientemente a mise en place em cozinhas de catering, a sua versatilidade e conformidade com as normas HACCP tornam-no indispensável. Perfeito para garantir que o seu inventário se mantém seguro, acessível e em condições ótimas.

Porquê Escolher Este Equipamento

A diferenciação deste sistema de estantes reside na sua conceção modular e na facilidade de higienização. Ao contrário de soluções de armazenamento genéricas, as prateleiras amovíveis podem ser lavadas na máquina de lavar loiça, eliminando pontos de acumulação de sujidade e reduzindo drasticamente o tempo de limpeza. Esta característica, aliada à capacidade de carga de 90 kg por prateleira, traduz-se numa operação mais eficiente, segura e com custos de manutenção otimizados para o seu negócio.

Perguntas Frequentes

Qual a capacidade de carga deste sistema de estantes??

Cada prateleira individual suporta até 90 kg. O sistema modular, configurado com duas prateleiras, oferece uma capacidade de carga total impressionante de 450 kg, ideal para itens pesados em cozinhas profissionais.

Como se realiza a limpeza e manutenção das prateleiras??

As prateleiras foram concebidas para uma higienização simplificada. São compostas por várias partes amovíveis, permitindo que sejam facilmente desmontadas e lavadas na máquina de lavar loiça, garantindo a máxima higiene sem esforço.

Este sistema de estantes é adequado para câmaras frigoríficas??

Sim, este kit de sistema de estantes é perfeitamente adequado para utilização em câmaras frigoríficas. Os seus materiais e design robusto garantem durabilidade e a conformidade com as normas de higiene necessárias para ambientes de frio comercial.

Quais as dimensões totais deste sistema de armazenamento??

O sistema de estantes possui dimensões de 1200 mm de largura por 2700 mm de altura. Estas medidas foram otimizadas para maximizar o espaço de armazenamento vertical em cozinhas profissionais e câmaras de refrigeração.

Que vantagens oferece a modularidade para um negócio de restauração??

A modularidade permite adaptar o sistema de estantes às necessidades específicas do seu espaço e tipo de produtos. Pode ser expandido ou reconfigurado facilmente, oferecendo flexibilidade para a gestão do inventário e otimização do fluxo de trabalho na sua cozinha.