

Ficha Tecnica

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



Hotelequip.pt

Rua Empresarial Nº 8A, Zona Industrial Ponte Seca
2510-752 Gaeiras, Portugal



Acesso rapido
ao produto

Ficha tecnica gerada em: 22/07/2026

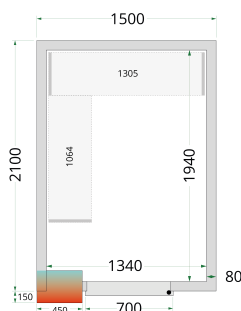
O produto final e as caracteristicas podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.

Estante Modular Inox Shelf Rack System Kit

Informacoes do Produto

SKU:	TF45709	Modelo:	CRPF1521
Marca:	TEFCOLD	EAN:	5708181723125

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	TEFCOLD
Modelo	CRPF1521
EAN	5708181723125
Tipo	Estante

Descricao Resumida

Maximize a organização da sua cozinha profissional com a estante modular Inox Shelf Rack System Kit, durável e adaptável a qualquer espaço de armazenamento.

Descricao Completa

Para o Gestor de F&B que procura otimizar cada metro quadrado da sua cozinha ou câmara frigorífica, o Sistema de Prateleiras Modular Inox Shelf Rack Kit oferece uma solução de arrumação inigualável. Concebido para ambientes profissionais exigentes, este kit permite uma gestão de inventário eficiente, garantindo que os ingredientes e equipamentos estejam sempre organizados e facilmente acessíveis, fundamental para a agilidade no serviço e a conformidade com as normas de higiene.

estante modular inox — Características Técnicas

Peso Bruto	88 kg
Peso Líquido	76 kg
GTIN / EAN	5708181723125
Carga de Contentor (40 pés)	110 pçs

Aplicações Profissionais

A versatilidade da Estante Modular Inox Shelf Rack Kit torna-a ideal para uma vasta gama de aplicações em cozinhas profissionais e estabelecimentos de restauração. Desde o armazenamento organizado de ingredientes em câmaras frigoríficas, onde a resistência à humidade e a facilidade de limpeza são cruciais para a segurança alimentar e normas HACCP, até à arrumação de utensílios e pequenos equipamentos em despensas ou áreas de preparação. A sua construção robusta garante a estabilidade necessária para suportar cargas elevadas, sendo indispensável para a gestão eficiente do espaço em hotéis, restaurantes, cantinas e catering.

Porquê Escolher Este Equipamento

Ao optar pelo nosso Sistema de Prateleiras Modular, investe numa solução que vai além do simples armazenamento. A sua modularidade permite uma adaptação perfeita a qualquer configuração de

espaço, otimizando o fluxo de trabalho e minimizando o tempo de procura de artigos. A robustez da construção assegura uma longa vida útil mesmo em ambientes de uso intensivo, reduzindo custos de substituição a longo prazo. É a escolha inteligente para gestores de operações que priorizam a durabilidade, a funcionalidade e a manutenção de elevados padrões de higiene.

Perguntas Frequentes

Qual a durabilidade esperada deste sistema de prateleiras??

O sistema Shelf Rack Kit é concebido para uso profissional intensivo, com uma construção robusta que assegura uma durabilidade excecional. É um investimento a longo prazo para a sua cozinha, resistindo ao desgaste diário.

Como se realiza a limpeza e manutenção do sistema??

A limpeza do sistema de prateleiras é simples e rápida, essencial para manter os padrões de higiene em cozinhas profissionais. Recomenda-se o uso de detergentes neutros e água morna, com um pano macio, seguido de secagem para evitar marcas.

É fácil montar e reconfigurar as prateleiras??

Sim, o design modular do Shelf Rack Kit permite uma montagem intuitiva e uma reconfiguração flexível, sem necessidade de ferramentas especializadas. Pode adaptar facilmente a disposição para responder às necessidades de armazenamento em constante mudança.

Este sistema é adequado para câmaras frigoríficas??

Sim, a Estante Modular Inox Shelf Rack System Kit é perfeitamente adequada para ambientes de câmara frigorífica. A sua construção em material resistente à corrosão garante um desempenho fiável e uma longevidade em condições de baixa temperatura e humidade.

Qual o benefício de um sistema de prateleiras modular??

Um sistema modular oferece flexibilidade incomparável, permitindo personalizar a configuração do armazenamento de acordo com as suas necessidades específicas e o espaço disponível. Facilita a expansão futura e a reorganização da sua área de trabalho para máxima eficiência.