

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.



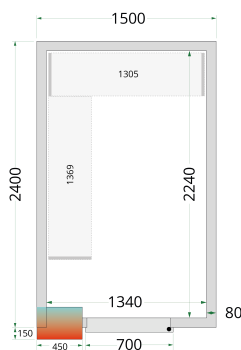
Acesso rapido
ao produto

Sistema de Prateleiras Modular para Câmara Frigorífica

Informacoes do Produto

SKU:	TF45866	Modelo:	CRPF1524
Marca:	TEFCOLD	EAN:	5708181724740

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	TEFCOLD
Modelo	CRPF1524
EAN	5708181724740
Construção	Modular

Descricao Resumida

Otimize o armazenamento na sua câmara frigorífica com o sistema de prateleiras modular TF45866. Durável e higiênico, ideal para organizar produtos em ambientes de frio comercial.

Descricao Completa

Um sistema de prateleiras modular é um componente essencial para a gestão eficiente de qualquer câmara frigorífica profissional. Concebido para otimizar o espaço de armazenamento e garantir os mais elevados padrões de higiene, este kit robusto oferece uma solução ideal para restaurantes, hotéis e empresas de catering que exigem organização impecável em ambientes de frio. A sua construção é pensada para resistir às exigências diárias do setor alimentar, assegurando durabilidade e conformidade com as normas sanitárias mais rigorosas.

sistema de prateleiras modular — Características Técnicas

Modelo	Shelf Rack System Kit
Peso Bruto	88 kg
Peso Líquido	76 kg
GTIN / EAN	5708181724740
Carga por Contentor (40 pés)	110 pçs

Aplicações Profissionais

Este módulo de estantes é indispensável para qualquer operação que utilize câmaras frigoríficas ou de congelação, desde grandes restaurantes e hotéis com elevada rotação de stock, até cozinhas de catering e centros de distribuição alimentar. É a base para uma organização que minimiza o desperdício, acelera a localização de produtos e garante o cumprimento das diretrizes HACCP para o armazenamento seguro de alimentos, especialmente durante os picos de serviço.

Porquê Escolher Este Equipamento

Optar por este kit de sistema de prateleiras modular significa investir na otimização do seu espaço de frio e na segurança alimentar. A sua estrutura permite uma montagem adaptável às suas necessidades específicas, maximizando a capacidade de armazenamento mesmo em áreas mais restritas, o que é crucial para gerir a mise en place de forma eficaz. A robustez dos materiais garante uma longa vida útil, resistindo à corrosão e facilitando a limpeza, fatores indispensáveis para a manutenção de um ambiente de trabalho higiénico e produtivo.

Perguntas Frequentes

Como garantir a máxima higiene com este sistema de prateleiras??

A construção do sistema com materiais resistentes e superfícies lisas permite uma limpeza fácil e eficaz. Recomenda-se a desinfeção regular com produtos específicos para ambientes alimentares, garantindo a conformidade com as normas HACCP e a prevenção de contaminações.

Este sistema de prateleiras é de fácil montagem e ajuste??

Sim, este kit foi concebido para uma montagem intuitiva e rápida. O seu design modular permite ajustar facilmente a configuração e a altura das prateleiras, adaptando-se às suas necessidades específicas de armazenamento e rotação de stock.

Qual a relevância da 'Carga de contentor de 40 pés' nas especificações??

Esta especificação é crucial para grandes operadores e distribuidores, pois indica a eficiência logística e o volume que pode ser transportado. Para o comprador final, sugere a capacidade de produção e a dimensão das remessas do fabricante.

Este sistema pode ser adaptado a diferentes dimensões de câmaras frigoríficas??

Sim, o design modular do sistema de prateleiras foi pensado para flexibilidade. Pode combiná-lo e configurá-lo de diversas formas para se adaptar ao espaço disponível na sua câmara frigorífica, otimizando cada centímetro para o seu inventário.

Quais os benefícios de um sistema de prateleiras modular para frio comercial??

Um sistema modular oferece flexibilidade no layout, melhor aproveitamento do espaço e facilidade de manutenção. Ajuda a segregar produtos, facilita o controlo de FIFO (First-In, First-Out) e melhora a eficiência operacional no seu estabelecimento de restauração.