

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.



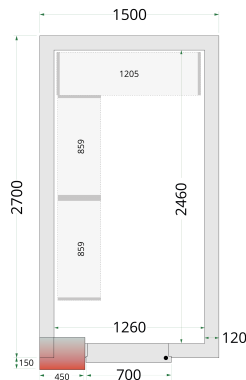
Acesso rápido
ao produto

Sistema de Estante Modular 1500x2700mm CRNF1529

Informacoes do Produto

SKU:	TF46224	Modelo:	CRNF1527
Marca:	TEFCOLD	EAN:	5708181725501

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	TEFCOLD
Modelo	CRNF1527
EAN	5708181725501
Construção	Modular
Largura (mm)	mais de 1500 mm
Tipo	Estante

Descricao Resumida

Sistema de estante modular 1500x2700mm com prateleiras removíveis e laváveis, capacidade de 90kg/prateleira e total de 450kg. Ideal para organização e higiene em cozinhas profissionais e câmaras frigoríficas.

Descricao Completa

Concebido para a otimização de espaço e a manutenção rigorosa da higiene, este sistema de estante modular é a solução ideal para cozinhas profissionais, câmaras frigoríficas e áreas de armazenamento exigentes. Com prateleiras removíveis e laváveis, assegura uma limpeza simplificada, essencial para cumprir as normas HACCP. Cada prateleira suporta até 90 kg, proporcionando uma capacidade robusta para organizar os seus ingredientes e utensílios de forma eficiente e segura.

Estante Modular para Câmara Frigorífica — Características Técnicas

Modelo	Shelf Rack System Kit
Dimensões (aproximadas do sistema)	1500x2700mm
Capacidade por Prateleira	90 kg
Carga Total Máxima do Sistema	450 kg
Partes Amovíveis	Sim, para limpeza
Lavável na Máquina de Lavar Loiça	Sim
Peso Bruto	88 kg
Peso Líquido	76 kg

Aplicações Profissionais

Este sistema de arrumação foi concebido para responder às necessidades de diversos ambientes profissionais. É ideal para otimizar o espaço em câmaras frigoríficas de restaurantes, garantindo a

organização de stocks e o controlo FIFO. Em cozinhas de hotelaria, facilita a mise en place e o armazenamento de ingredientes secos ou refrigerados, promovendo a fluidez do trabalho da sua equipa. A sua robustez e facilidade de limpeza tornam-no indispensável em qualquer instalação que exija os mais altos padrões de higiene e eficiência, desde pastelarias a cantinas industriais.

Porquê Escolher Este Equipamento

Escolher este sistema de estante modular significa investir na otimização da operação diária e na segurança alimentar do seu estabelecimento. Ao contrário das soluções genéricas, este kit oferece prateleiras com elevada capacidade de carga individual e um design que permite a remoção rápida para lavagem, minimizando o tempo de inatividade e maximizando a produtividade da sua equipa. A durabilidade e a conformidade com rigorosos padrões de higiene garantem um ambiente de trabalho mais eficiente e seguro, reduzindo riscos de contaminação cruzada e facilitando auditorias.

Perguntas Frequentes

Qual a capacidade máxima de carga por prateleira??

Cada prateleira individual deste sistema foi concebida para suportar uma carga máxima de 90 kg, permitindo o armazenamento seguro de diversos produtos e equipamentos pesados.

É fácil limpar e manter o sistema de estantes??

Sim, a limpeza é extremamente fácil. As prateleiras são compostas por várias partes amovíveis e podem ser lavadas diretamente na máquina de lavar loiça, garantindo os mais altos padrões de higiene.

Este kit é adequado para uso em câmaras frigoríficas??

Absolutamente. Este sistema de estante modular é perfeitamente adequado para utilização em câmaras frigoríficas, onde a resistência a baixas temperaturas e a facilidade de higiene são cruciais para a conservação de alimentos.

Qual a capacidade total de carga do kit??

O kit de sistema de estante tem uma capacidade total máxima de carga de 450 kg, distribuídos de forma equilibrada pelas prateleiras, permitindo um armazenamento seguro e organizado.

Como este sistema melhora a organização no meu negócio??

A modularidade e as dimensões generosas deste sistema permitem configurar o espaço de armazenamento de forma personalizada, otimizando o acesso aos produtos, facilitando a rotação de stock e contribuindo para um ambiente de trabalho mais organizado e produtivo.