

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.



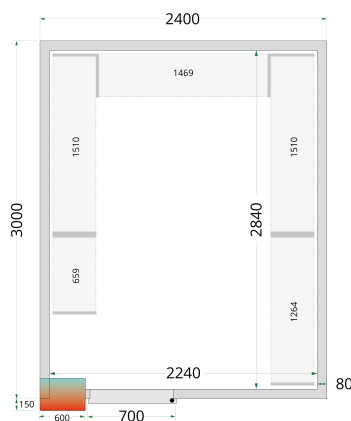
Acesso rapido
ao produto

Sistema de Estante Modular Profissional 2400x3000mm CRPF2432

Informacoes do Produto

SKU:	TF45512	Modelo:	CRPF2430
Marca:	TEFCOLD	EAN:	5708181722104

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	TEFCOLD
Modelo	CRPF2430
EAN	5708181722104
Construção	Modular
Largura (mm)	mais de 1500 mm
Tipo	Estante

Descricao Resumida

Sistema de estante modular profissional 2400x3000mm para organização e armazenamento higiênico em câmaras frigoríficas, suportando 90kg por prateleira.

Descricao Completa

Esta solução de armazenamento modular foi concebida para otimizar o espaço e a organização em ambientes profissionais exigentes. Com prateleiras que garantem elevados padrões de higiene e uma capacidade de carga robusta, assegura a segurança e a acessibilidade dos seus produtos. Ideal para cozinhas industriais e câmaras frigoríficas, onde a eficiência e a limpeza são primordiais.

Sistema de estante modular — Características Técnicas

Dimensões do Sistema (AxL)	2400 x 3000 mm
Peso Bruto	88 kg
Peso Líquido	76 kg
Carga Máxima por Prateleira	90 kg
Carga Máxima por 2 Prateleiras	450 kg
Consumo de Energia (24h)	0 kWh
Consumo Anual de Energia	0 kWh

Aplicações Profissionais

Este sistema de estantes é indispensável em câmaras frigoríficas de hotéis e restaurantes, armazéns de catering, ou qualquer cozinha profissional que necessite de um armazenamento higiênico e configurável. Permite uma gestão otimizada de stock, essencial para a rotação de produtos e para manter a conformidade com as normas HACCP, facilitando a mise en place e o serviço contínuo.

Porquê Escolher Este Equipamento

A modularidade deste sistema destaca-se pela sua adaptabilidade a diversos espaços e necessidades, permitindo reconfigurações rápidas. As suas prateleiras, facilmente amovíveis e laváveis na máquina de lavar loiça, reduzem significativamente o tempo de limpeza e garantem uma higiene superior, um fator crítico para a segurança alimentar. A construção robusta suporta cargas elevadas, prolongando a vida útil do equipamento no ambiente de trabalho intenso.

Perguntas Frequentes

Como se garante a higiene deste sistema de estantes??

As prateleiras são concebidas com materiais que permitem fácil limpeza e são compostas por várias partes amovíveis, sendo laváveis na máquina de lavar loiça. Esta característica assegura a conformidade com as rigorosas normas de higiene alimentar exigidas em cozinhas profissionais.

Qual a capacidade de carga máxima que as prateleiras suportam??

Cada prateleira individualmente pode suportar até 90 kg de peso distribuído. Para configurações que envolvem duas prateleiras, a carga máxima combinada é de 450 kg, garantindo um armazenamento seguro e robusto para diversos produtos.

Este sistema de estantes é adequado para câmaras frigoríficas??

Sim, foi especificamente projetado para ambientes de frio comercial, como câmaras frigoríficas. Os seus materiais e design robusto garantem durabilidade e manutenção da higiene em condições de baixa temperatura e alta humidade.

A montagem é complexa ou requer ferramentas especiais??

Embora não se detalhe no produto, sistemas modulares como este são geralmente concebidos para uma montagem intuitiva. A sua estrutura de peças amovíveis sugere uma instalação simplificada, ideal para reconfigurações rápidas conforme as necessidades do espaço.

Como posso otimizar o espaço na minha câmara frigorífica com este sistema??

A natureza modular permite que o sistema seja adaptado ao layout específico da sua câmara. Ao ajustar a altura das prateleiras e a configuração das secções, pode maximizar o volume de armazenamento e melhorar a organização para um acesso mais eficiente aos produtos.