

Ficha Tecnica

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

Hotelequip.pt

Rua Empresarial N° 8A, Zona Industrial Ponte Seca
2510-752 Gaeiras, Portugal

Ficha tecnica gerada em: 22/07/2026

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



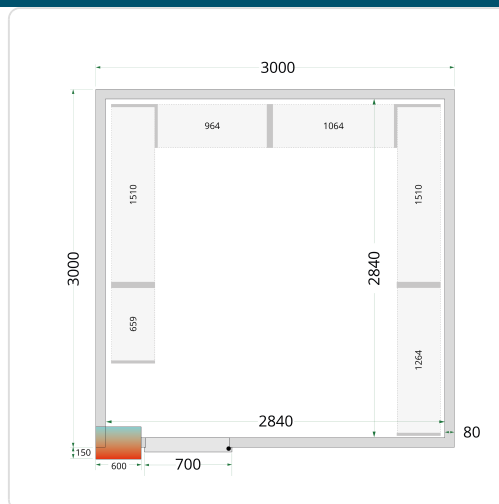
Acesso rapido
ao produto

Estante Modular Reforçada 3000x3000mm Cozinha Profissional

Informacoes do Produto

SKU:	TF46217	Modelo:	CRPF3030
Marca:	TEFCOLD	EAN:	Aquecedores de Batatas

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	TEFCOLD
Modelo	CRPF3030
EAN	Aquecedores de Batatas
Construção	Modular
Largura (mm)	mais de 1500 mm
Tipo	Estante

Descricao Resumida

Estante modular robusta 3000x3000mm para otimização do armazenamento em cozinhas profissionais. Higiene máxima e capacidade de carga excecional.

Descricao Completa

Concebida para resistir aos ambientes mais exigentes, esta **estante modular reforçada** de 3000x3000mm oferece uma solução de armazenamento robusta e higiénica para qualquer cozinha profissional ou espaço de armazenamento. Com a sua capacidade de ser lavada na máquina de lavar loiça e o design de prateleiras amovíveis, garante a máxima higiene e facilidade de limpeza, crucial para o cumprimento das normas HACCP. O seu sistema otimiza o espaço, permitindo uma organização eficiente e segura de ingredientes e equipamentos pesados, contribuindo para uma operação fluida e sem constrangimentos.

estante modular reforçada — Características Técnicas

Modelo	Shelf Rack System Kit CRPF3032
Dimensões (AxL)	3000x3000 mm
Capacidade por prateleira	90 kg
Carga máxima sistema (2 prateleiras)	450 kg
Peso Bruto	88 kg
Peso Líquido	76 kg

Aplicações Profissionais

Esta robusta estrutura de arrumação é ideal para a organização de espaços de grande volume, como cozinhas industriais, despensas de restaurantes de alta rotação, ou câmaras frigoríficas de hotéis. A sua capacidade de suportar cargas elevadas, aliada à facilidade de manutenção, torna-a perfeita para chefs executivos que necessitam de otimizar a mise en place, ou para gestores de operações que procuram soluções duradouras para a rotação de stock em ambientes de serviço contínuo.

Porquê Escolher Este Equipamento

A escolha desta prateleira profissional reflete um investimento em eficiência e segurança alimentar. As prateleiras são fabricadas com materiais que cumprem rigorosos padrões de higiene, sendo totalmente laváveis em máquina de lavar louça. A sua modularidade permite uma adaptação flexível a diferentes layouts, maximizando cada centímetro do seu espaço. Além disso, a sua construção reforçada assegura uma longevidade superior, minimizando a necessidade de substituições frequentes e garantindo um retorno duradouro do investimento.

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, garantindo segurança e estabilidade para diversos tipos de produtos e equipamentos. A capacidade total do sistema é de 450 kg para um módulo de duas prateleiras.

É fácil limpar e manter a higiene deste sistema de estantes??

Sim, as prateleiras são compostas por várias partes amovíveis, o que facilita imenso a sua limpeza. Além disso, podem ser lavadas na máquina de lavar loiça, assegurando que os mais elevados padrões de higiene sejam sempre cumpridos no seu estabelecimento.

Quais as dimensões completas deste kit de estante??

Este kit de sistema de estante tem uma dimensão generosa de 3000x3000 mm (AxL), sendo ideal para otimizar o armazenamento em grandes espaços, como câmaras frigoríficas ou despensas de cozinhas centrais.

Este sistema é adequado para câmaras frigoríficas??

Sim, dada a sua robustez e facilidade de limpeza, este sistema de estantes é perfeitamente adequado para utilização em câmaras frigoríficas. Ajuda a manter a organização e a higiene em ambientes de refrigeração e congelação.

Como posso integrar este sistema no meu espaço??

Este é um sistema modular, o que significa que pode ser configurado de diferentes formas para se adaptar ao layout específico da sua cozinha ou armazém. A sua flexibilidade permite criar a solução de armazenamento ideal para as suas necessidades.