

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: 09/06/2026

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



Acesso rapido
ao produto



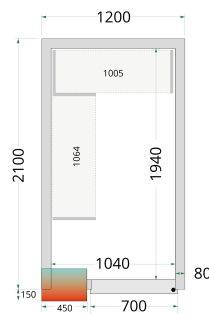
Hotelequip.pt

Estante Modular para Câmara Frigorífica 1200x2100mm CRPF1223

Informacoes do Produto

SKU:	TF46198	Modelo:	CRPF1221
Marca:	TEFCOLD	EAN:	Sob Bancada

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	TEFCOLD
Modelo	CRPF1221
EAN	Sob Bancada

Descricao Resumida

Estante modular robusta para câmaras frigoríficas 1200x2100mm. Higiene máxima e organização eficiente, com prateleiras de fácil limpeza e alta capacidade de carga para a sua cozinha profissional.

Descrição Completa

Um sistema de arrumação essencial para otimizar o espaço e manter a conformidade nas suas câmaras de refrigeração e congelação. Esta solução de prateleiras desmontáveis foi concebida para suportar cargas elevadas e assegurar a máxima higiene na conservação de alimentos, crucial para qualquer cozinha profissional ou armazém de hotelaria. Simplifique a sua gestão de stock e garanta um ambiente de trabalho impecável.

estante modular câmara frigorífica — Características Técnicas

Modelo	CRPF1223
Dimensões	1200x2100mm
Carga Máxima por Prateleira	90 kg
Carga Máxima Total (por 2 prateleiras)	450 kg
Peso Bruto	88 kg
Peso Líquido	76 kg
GTIN / EAN	5708181725303
Carga de Contentor de 40 Pés	110 pçs

Aplicações Profissionais

Este conjunto de prateleiras modulares é ideal para otimizar o armazenamento em câmaras frigoríficas de restaurantes de grande volume, hotéis com serviço de buffet, ou armazéns de catering. Permite uma organização eficiente de produtos alimentares, garantindo a sua correta conservação e

facilitando a rotação de stock (FIFO). A capacidade de lavagem na máquina de lavar loiça e as partes amovíveis são características valiosas para operações que exigem rigorosos padrões de higiene, como a certificação HACCP.

Porquê Escolher Este Equipamento

A durabilidade e a extrema facilidade de limpeza são os grandes diferenciais desta estante modular. Ao contrário de soluções genéricas, este sistema foi pensado para o ambiente agressivo e regulamentado do frio comercial, onde a acumulação de sujidade pode comprometer a segurança alimentar. A sua robustez, aliada à montagem e desmontagem simplificadas, traduz-se em menos tempo de inatividade para a limpeza e uma vida útil prolongada, representando um investimento inteligente para a sua operação.

Perguntas Frequentes

Como se garante a higiene máxima com esta estante??

Esta estante modular é concebida com prateleiras que são compostas por várias partes amovíveis. Este design permite a lavagem de todos os componentes na máquina de lavar loiça, assegurando uma higienização profunda e eficaz para manter os mais altos padrões de segurança alimentar.

Qual a capacidade de carga real por prateleira??

Cada prateleira individual deste sistema foi testada para suportar uma carga máxima de 90 kg. Para cargas mais distribuídas, é importante notar que a capacidade máxima por cada duas prateleiras não deve exceder os 450 kg, garantindo assim a estabilidade da estrutura.

É possível ajustar a altura das prateleiras ou a configuração??

Sendo um sistema de estante modular, a sua conceção permite alguma flexibilidade na arrumação. Embora a informação sobre o ajuste específico da altura das prateleiras não esteja detalhada, a natureza modular sugere que a configuração pode ser adaptada para otimizar o espaço disponível na sua câmara frigorífica.

Para que tipo de câmaras frigoríficas este sistema é mais adequado??

Este sistema de estantes é particularmente indicado para câmaras de refrigeração e congelação em ambientes profissionais como restaurantes, hotéis, cozinhas de catering e armazéns de alimentos. A sua robustez e foco na higiene tornam-no ideal para o armazenamento seguro e organizado de produtos perecíveis em ambientes de frio.

Como se realiza a manutenção e limpeza da estante??

A manutenção é simplificada graças às prateleiras serem compostas por várias partes amovíveis. Estas podem ser facilmente removidas e lavadas na máquina de lavar loiça, minimizando o esforço e o tempo despendido na limpeza. Recomenda-se uma limpeza regular para garantir a longevidade do

equipamento e a segurança alimentar.