

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: 10/06/2026

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



Acesso rapido
ao produto

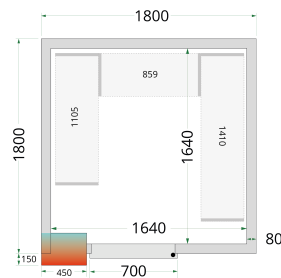


Estante Modular para Câmara Frigorífica 1800x1800mm

Informacoes do Produto

SKU:	TF45867	Modelo:	CRPF1818
Marca:	TEFCOLD	EAN:	5708181724757

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	TEFCOLD
Modelo	CRPF1818
EAN	5708181724757

Descricao Resumida

Estante modular robusta 1800x1800mm para câmaras frigoríficas. Desenhada para alta higiene, com prateleiras amovíveis e laváveis na máquina de loiça. Organização eficiente.

Descrição Completa

Concebida para otimizar o espaço de armazenamento em ambientes de refrigeração e congelação, esta solução de prateleiras modulares oferece uma organização robusta e higiénica para cozinhas profissionais e armazéns alimentares. A sua construção inteligente facilita a arrumação e o acesso a produtos, essencial para manter a eficiência e a segurança alimentar em operações de alto volume.

estante modular câmara frigorífica — Características Técnicas

Dimensões Externas (L x A)	1800 x 1800 mm
Capacidade de Carga por Prateleira	90 kg
Capacidade de Carga por 2 Prateleiras	Máx. 450 kg
Peso Bruto	88 kg
Peso Líquido	76 kg
Limpeza	Prateleiras amovíveis, aptas para máquina de lavar loiça

Aplicações Profissionais

Este sistema de armazenamento é ideal para cozinhas de restaurantes, hotéis, empresas de catering e outras instalações de preparação alimentar que necessitam de soluções de organização duradouras e que cumpram rigorosas normas de higiene. A sua robustez e facilidade de limpeza tornam-no indispensável em câmaras frigoríficas e de congelação, garantindo uma gestão eficiente do stock e a segurança dos alimentos.

Porquê Escolher Este Equipamento

A escolha desta estante modular não se limita à sua capacidade de carga superior, mas estende-se à sua conceção pensada para a operação diária. As suas prateleiras, totalmente amovíveis e compatíveis com máquinas de lavar loiça, simplificam drasticamente as rotinas de limpeza, reduzindo o tempo de inatividade e os custos de mão-de-obra. Este design assegura a manutenção dos mais elevados padrões de higiene exigidos, superando alternativas que exigem lavagem manual e são mais propensas a acumulação de resíduos.

Perguntas Frequentes

Como se garante a higiene e a limpeza desta estante modular??

Esta estante foi concebida para cumprir os mais elevados padrões de higiene. As suas prateleiras são compostas por várias partes amovíveis, o que permite uma desmontagem rápida e completa. Além disso, todas as peças são aptas para lavagem em máquina de lavar loiça, facilitando a manutenção de um ambiente impecável.

Qual a capacidade máxima de carga por prateleira e por módulo completo??

Cada prateleira individual pode suportar uma carga máxima de 90 kg, o que a torna robusta para diversos tipos de armazenamento. Um módulo de duas prateleiras tem uma capacidade total de 450 kg, permitindo otimizar o espaço para cargas consideráveis de produtos.

Esta estante é adequada para utilização em câmaras frigoríficas ou de congelação??

Sim, a estante modular foi especificamente desenvolvida para ser utilizada em ambientes de frio, como câmaras frigoríficas e de congelação. A sua construção e características garantem durabilidade e desempenho consistente mesmo sob baixas temperaturas e alta humidade, essencial para a conservação de alimentos.

Como a montagem modular contribui para a eficiência operacional??

A montagem modular deste sistema oferece grande flexibilidade. Permite uma instalação e reconfiguração ágil, adaptando-se às necessidades dinâmicas do seu espaço. Esta característica é vital para a rápida organização do stock e para facilitar o acesso durante as auditorias de higiene e segurança alimentar.

As prateleiras amovíveis oferecem que vantagem para a segurança alimentar??

A principal vantagem das prateleiras amovíveis é a facilidade de limpeza profunda. Esta capacidade de desmontagem e lavagem completa, inclusivamente na máquina de loiça, previne a acumulação de resíduos e a proliferação de microrganismos, garantindo o cumprimento rigoroso das normas HACCP e a máxima segurança alimentar.