

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 características podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.



Acesso rapido
ao produto



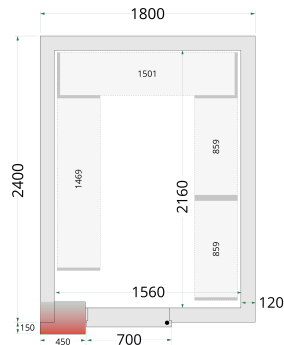
Hotelequip.pt

Sistema de Prateleiras Modular p/ Câmara Frigorífica 1800x2400mm

Informacoes do Produto

SKU:	TF46227	Modelo:	CRNF1824
Marca:	TEFCOLD	EAN:	5708181725532

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	TEFCOLD
Modelo	CRNF1824
EAN	5708181725532

Descricao Resumida

Sistema de prateleiras modular para câmaras frigoríficas, ideal para otimização de espaço e higiene. Capacidade 90kg/prateleira. Componentes laváveis na loiça.

Descricao Completa

A otimização do espaço e a conformidade com as normas de higiene são essenciais para qualquer negócio na restauração e hotelaria. Este **sistema de prateleiras modulares** é a solução ideal para **armazenamento em câmara frigorífica**, proporcionando organização superior e fácil manutenção. Com design modular e componentes de alta resistência, as suas prateleiras foram concebidas para suportar cargas elevadas, enquanto a sua limpeza simplificada garante a segurança alimentar contínua, fundamental para o sucesso operacional.

Sistema de prateleiras modulares — Características Técnicas

Tipo de Produto	Sistema de Prateleiras Modular
Dimensões Totais (AxL)	1800x2400mm
Capacidade por Prateleira	90 kg
Peso Bruto	88 kg
Peso Líquido	76 kg
Material	Composto higiénico de alta resistência, lavável na máquina de lavar loiça

Aplicações Profissionais

Este sistema é indispensável para chefes executivos e gestores de F&B que procuram maximizar o espaço e manter rigorosos padrões de higiene. Ideal para câmaras frigoríficas de restaurantes com elevado volume de produção, hotéis que necessitam de organização impecável para a mise en place diária, ou empresas de catering que exigem flexibilidade no armazenamento de ingredientes perecíveis. A sua adaptabilidade permite configurar soluções personalizadas para qualquer fluxo de trabalho, assegurando a conformidade com as normas HACCP.

Porquê Escolher Este Equipamento

Ao contrário das soluções de armazenamento convencionais, este sistema destaca-se pela sua facilidade de limpeza e robustez excepcional. A possibilidade de remover as prateleiras e lavá-las na máquina de lavar loiça assegura um nível de higiene que excede as expectativas, prevenindo a contaminação cruzada e prolongando a vida útil dos seus alimentos. A alta capacidade de carga de 90 kg por prateleira, combinada com a sua construção modular, garante um investimento duradouro que se adapta às necessidades evolutivas do seu negócio.

Perguntas Frequentes

Qual a capacidade de carga de cada prateleira deste sistema??

Cada prateleira individual deste sistema foi concebida para suportar uma carga máxima de 90 kg, garantindo um armazenamento seguro e fiável para uma vasta gama de produtos. Esta capacidade robusta é ideal para o stock intensivo exigido em cozinhas profissionais e câmaras frigoríficas.

Como é que este sistema de prateleiras contribui para a higiene alimentar??

Este sistema cumpre os mais elevados padrões de higiene, sendo que as suas prateleiras são compostas por várias partes amovíveis que podem ser lavadas na máquina de lavar loiça. Esta característica facilita uma limpeza profunda e regular, crucial para a prevenção de contaminações e a manutenção da segurança dos alimentos.

Este sistema de prateleiras pode ser adaptado a diferentes tamanhos de câmaras frigoríficas??

Sim, o design modular do sistema permite uma grande flexibilidade na configuração, tornando-o adaptável a diversas dimensões e formatos de câmaras frigoríficas. Pode otimizar o espaço disponível através da adição ou remoção de módulos, de acordo com as suas necessidades específicas.

Quais os principais benefícios de um sistema modular para a organização do stock??

Um sistema modular oferece a vantagem de uma organização eficiente e personalizável, permitindo categorizar e aceder facilmente aos produtos. Contribui para uma melhor gestão do inventário, agiliza a rotação do stock (FIFO) e minimiza o desperdício alimentar, impactando diretamente a rentabilidade.

É possível realizar a manutenção e limpeza das prateleiras de forma prática e rápida??

Absolutamente. As prateleiras foram concebidas com componentes amovíveis que simplificam significativamente o processo de limpeza. Poderem ser lavadas na máquina de lavar loiça assegura uma higienização eficaz e um regresso rápido à operação, poupando tempo valioso à sua equipa.