

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



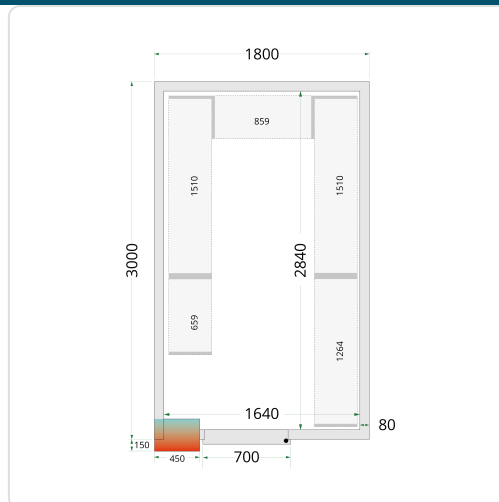
Hotelequip.pt

Sistema de Prateleiras Modular Inox 1800x3000mm CRPF1832

Informacoes do Produto

SKU:	TF46213	Modelo:	CRPF1830
Marca:	TEFCOLD	EAN:	Grelhadores Pedra-Lávica

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	TEFCOLD
Modelo	CRPF1830
EAN	Grelhadores Pedra-Lávica

Descricao Resumida

Sistema de prateleiras modular 1800x3000mm, ideal para cozinhas profissionais. Amovível e lavável para máxima higiene. Capacidade até 90 kg/prateleira.

Descricao Completa

Otimize a organização e higiene do seu espaço de trabalho com o **Sistema de Prateleiras Modular Inox 1800x3000mm CRPF1832**. Concebido para cozinhas profissionais, restauração e áreas de armazenamento exigentes, este equipamento oferece uma solução robusta e adaptável. A sua construção inteligente com partes amovíveis e a capacidade de ser lavado na máquina de lavar loiça garantem a manutenção dos mais elevados padrões de higiene e segurança alimentar, essenciais para qualquer negócio de hotelaria.

Sistema de Prateleiras Modular — Características Técnicas

Modelo	Shelf Rack System Kit
Carga máxima por prateleira	90 kg
Carga máxima total (2 prateleiras)	450 kg
Peso bruto	88 kg
Peso líquido	76 kg
Carga contentor 40 pés	110 peças

Aplicações Profissionais

Este sistema de prateleiras é ideal para otimizar o armazenamento em diversos ambientes profissionais. Desde câmaras frigoríficas e de congelação em grandes hotéis, até despensas e zonas de preparação em restaurantes de alta afluência, o seu design modular adapta-se a diferentes layouts. A robustez das prateleiras, que suportam até 90 kg individualmente, torna-o perfeito para armazenar ingredientes pesados, utensílios de cozinha ou loiça, garantindo sempre a acessibilidade e a organização necessárias para um serviço eficiente.

Porquê Escolher Este Equipamento

A escolha deste sistema de arrumação reflete um compromisso com a excelência operacional. A sua principal vantagem reside na facilidade de limpeza e manutenção, um fator crítico para o cumprimento das normas HACCP. As prateleiras amovíveis podem ser lavadas na máquina de lavar loiça, poupando tempo à sua equipa e garantindo uma higiene impecável. Além disso, a flexibilidade do design modular permite expandir ou reconfigurar o sistema conforme as necessidades do seu negócio evoluem, protegendo o seu investimento a longo prazo.

Perguntas Frequentes

Qual a capacidade de carga máxima por prateleira??

Cada prateleira individual deste sistema foi concebida para suportar uma carga máxima de 90 kg. Isto permite armazenar uma variedade de itens pesados com total segurança na sua cozinha ou área de armazenamento.

É fácil limpar o sistema de prateleiras??

Sim, a limpeza é um dos seus pontos fortes. As prateleiras são compostas por várias partes amovíveis, o que facilita a sua remoção e permite a lavagem direta na máquina de lavar loiça, assegurando uma higiene profunda e prática.

Este sistema de prateleiras pode ser utilizado em câmaras frigoríficas??

Dada a sua construção robusta e a facilidade de limpeza para manter a higiene, este sistema é perfeitamente adequado para uso em câmaras frigoríficas e de congelação. Ajuda a organizar o stock de forma eficiente, respeitando as normas de segurança alimentar.

Quais as dimensões gerais do kit??

O kit de sistema de estante tem dimensões de 1800x3000mm. Esta medida proporciona uma ampla área de armazenamento, ideal para espaços profissionais que requerem uma capacidade considerável de organização.

É um sistema de prateleiras personalizável ou expansível??

Como um sistema modular, este kit foi concebido para ser adaptável. Embora este seja um kit específico, a sua natureza modular permite que se integre com outros elementos compatíveis para expandir ou reconfigurar o seu espaço de armazenamento conforme a evolução das necessidades do seu negócio.