

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: 23/06/2026

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



Acesso rapido
ao produto

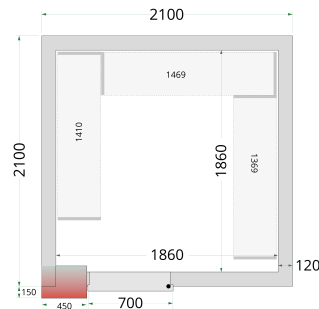


Estante Modular Inox Sistema Rack TF45715

Informacoes do Produto

| | | | |
|---------------|---------|----------------|---------------|
| SKU: | TF45715 | Modelo: | CRNF2121 |
| Marca: | TEFCOLD | EAN: | 5708181723156 |

Imagens do Produto



Especificacoes

| | |
|---------------|---------------|
| Marca | TEFCOLD |
| Modelo | CRNF2121 |
| EAN | 5708181723156 |

Descricao Resumida

Sistema de estante modular robusta para otimizar o armazenamento em cozinhas profissionais, garantindo organização e fácil acesso aos seus produtos.

Descrição Completa

Para o Chef Executivo ou o Gestor de F&B que procura maximizar a eficiência e a higiene no armazenamento, a estante modular inox Sistema Rack TF45715 representa uma solução robusta e versátil. Concebida para otimizar qualquer espaço profissional, esta unidade de prateleiras facilita a organização e o acesso rápido a ingredientes e utensílios, resultando numa gestão de stock mais fluida e na redução do tempo de procura.

Estante modular inox — Características Técnicas

| | |
|------------------------------------|-----------------------|
| SKU | TF45715 |
| Modelo | Shelf Rack System Kit |
| Peso Bruto | 88 kg |
| Peso Líquido | 76 kg |
| GTIN / EAN | 5708181723156 |
| Carga de Contentor (40 pés) | 110 pçs |

Aplicações Profissionais

Este sistema de organização é ideal para uma vasta gama de estabelecimentos, desde restaurantes movimentados e cozinhas de hotelaria com elevado volume de produção, até pastelarias e cantinas. É a escolha inteligente para áreas de armazenamento seco, despensas ou câmaras frigoríficas que exigem elevados padrões de higiene e durabilidade. Garante uma arrumação impecável para inventário, equipamentos e produtos embalados.

Porquê Escolher Este Equipamento

A escolha da estante modular TF45715 reflete um investimento na otimização operacional do seu negócio. A sua construção robusta, comprovada pelo peso do kit, assegura uma durabilidade excepcional e a capacidade de suportar cargas consideráveis. Além disso, o design modular permite uma adaptação flexível a diferentes layouts de espaço, facilitando futuras reconfigurações ou expansões sem necessidade de grandes investimentos adicionais. É um ativo que contribui diretamente para a conformidade com as normas HACCP e para a eficiência do fluxo de trabalho.

Perguntas Frequentes

Como devo realizar a limpeza e manutenção da estante modular inox??

A estante deve ser limpa regularmente com água morna e detergente neutro, utilizando um pano macio para evitar riscos. Enxague bem e seque para prevenir manchas e garantir a higiene, prolongando a vida útil do equipamento.

Qual a capacidade de carga ou dimensionamento ideal desta estante para um negócio??

Embora não especificada a carga exata por prateleira, o peso líquido de 76 kg e a robustez do sistema indicam uma construção sólida, adequada para armazenamento intensivo em ambientes profissionais, como despensas de restaurantes ou armazéns de hotelaria.

É fácil montar e desmontar este sistema de estante modular??

Como um "Shelf Rack System Kit", a estante foi concebida para uma montagem intuitiva. Os sistemas modulares geralmente permitem uma instalação e reconfiguração rápidas, facilitando a adaptação às necessidades do seu espaço.

Quais os materiais de construção desta estante e os seus benefícios??

Sendo uma "Estante Modular Inox", é construída em aço inoxidável, conhecido pela sua durabilidade, resistência à corrosão e facilidade de higienização. Estas características são essenciais para cumprir as normas sanitárias em cozinhas profissionais.

Em que tipo de ambientes profissionais esta estante é mais adequada??

Esta estante modular é perfeita para cozinhas de restaurantes, hotéis, cantinas, pastelarias e armazéns de catering. É ideal para organizar stocks de alimentos secos, utensílios ou equipamentos, maximizando o espaço disponível.