

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

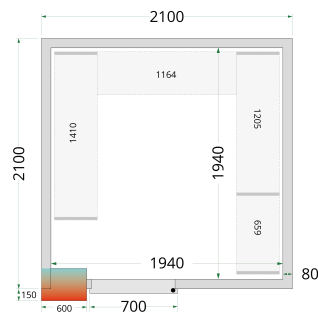


Sistema de Prateleiras Modular 2100x2100mm CRPF2123

Informacoes do Produto

SKU:	TF45716	Modelo:	Grelhadores de Água
Marca:	TEFCOLD	EAN:	5708181730840

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	TEFCOLD
Modelo	Grelhadores de Água
EAN	5708181730840

Descricao Resumida

O Sistema de Prateleiras Modular 2100x2100mm, lavável na máquina de lavar loiça, oferece higiene superior e 90kg/prateleira. Ideal para otimizar o seu espaço de armazenamento.

Descrição Completa

Este **Sistema de Prateleiras Modular** é a solução ideal para a organização eficiente e higiénica em ambientes de restauração e hotelaria. Concebido para suportar cargas elevadas e facilitar a limpeza diária, otimiza o espaço de armazenamento e assegura a conformidade com as normas sanitárias mais exigentes, crucial para qualquer cozinha profissional ou armazém alimentar.

Sistema de Prateleiras Modular — Características Técnicas

Modelo	Shelf Rack System Kit CRPF2123
Dimensões totais (AxL)	2100 x 2100 mm
Carga por prateleira	90 kg
Carga máxima (2 prateleiras)	450 kg
Peso bruto	88 kg
Peso líquido	76 kg
Consumo de energia	0 kWh/24h (Não aplicável)
Consumo anual de energia	0 kWh/ano (Não aplicável)
Capacidade de contentor 40 pés	110 unidades

Aplicações Profissionais

Ideal para otimizar o armazenamento em câmaras frigoríficas modulares, armazéns de alimentos secos, ou como suporte em áreas de preparação em restaurantes, hotéis e refeitórios. Permite uma

organização impecável de ingredientes e utensílios, facilitando a rotação de stock e o acesso rápido durante os picos de serviço, contribuindo para a eficiência operacional da sua equipa.

Porquê Escolher Este Equipamento

A sua conceção modular com componentes amovíveis redefine a facilidade de limpeza e manutenção, um fator crítico para a segurança alimentar e a eficiência operacional. A robustez da estrutura garante uma durabilidade excepcional, resistindo aos ambientes de trabalho mais exigentes. A capacidade de carga superior por prateleira permite acomodar uma vasta gama de produtos, otimizando cada centímetro do seu espaço de armazenamento.

Perguntas Frequentes

Como se efetua a limpeza e manutenção deste sistema de prateleiras??

Este sistema foi concebido para uma limpeza simplificada. As prateleiras são compostas por várias partes amovíveis, permitindo a sua lavagem fácil, inclusive na máquina de lavar loiça, garantindo os mais altos padrões de higiene.

Este sistema de prateleiras é adequado para câmaras frigoríficas??

Sim, a sua robustez e design higiénico tornam-no ideal para utilização em câmaras frigoríficas modulares, bem como em áreas de armazenamento a seco ou zonas de preparação de alimentos, suportando eficazmente variações de temperatura.

Qual a capacidade de peso máxima que cada prateleira suporta??

Cada prateleira tem uma capacidade de carga máxima de 90 kg. Para o sistema completo, a carga total pode atingir 450 kg por cada duas prateleiras, dependendo da configuração.

A montagem e desmontagem do sistema de prateleiras é complexa??

O sistema é modular e foi concebido para uma montagem e desmontagem intuitiva. As suas partes amovíveis não só facilitam a limpeza, como também simplificam a instalação e reconfiguração do espaço, otimizando o tempo da sua equipa.

Que vantagens oferece este sistema para a organização de uma cozinha profissional??

Este equipamento permite uma otimização superior do espaço, melhorando a gestão de stock e o fluxo de trabalho em ambientes profissionais. A sua facilidade de acesso e conformidade com normas de higiene contribuem para um ambiente de trabalho mais produtivo e seguro, essencial para o sucesso do seu negócio.