

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 caracteristicas podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.



Acesso rapido
ao produto

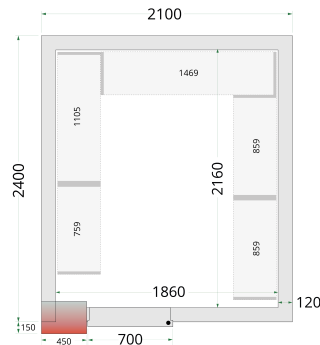


Estante Modular para Câmara Frigorífica 2100x2400mm CRNF2126

Informacoes do Produto

SKU:	TF46230	Modelo:	CRNF2124
Marca:	TEFCOLD	EAN:	5708181725563

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	TEFCOLD
Modelo	CRNF2124
EAN	5708181725563

Descricao Resumida

Otimize o seu armazenamento refrigerado com esta estante modular de 2100x2400mm. Robusta, higiénica e fácil de limpar, ideal para cozinhas profissionais.

Descricao Completa

Para cozinhas profissionais que exigem máxima organização e higiene, o sistema de estante modular foi concebido para otimizar o espaço de armazenamento em ambientes refrigerados. Este equipamento robusto não só suporta cargas elevadas, como também assegura a conformidade com as mais rigorosas normas sanitárias, tornando-o indispensável para a conservação de alimentos em segurança.

estante modular câmara frigorífica — Características Técnicas

Dimensões Totais	2100x2400mm
Carga Máxima por Prateleira	90 kg
Carga Máxima (2 Prateleiras)	450 kg
Peso Líquido	76 kg
Peso Bruto	88 kg
Carga Cont. 40 Pés	110 pçs

Aplicações Profissionais

Este sistema de estantes é a solução ideal para a organização de câmaras frigoríficas e espaços de armazenamento a frio em restaurantes de grande volume, hotéis, empresas de catering e estabelecimentos de restauração. A sua construção modular permite uma adaptação flexível a diversas configurações de espaço, otimizando a capacidade de armazenamento e facilitando a gestão de stocks para uma operação eficiente. É também perfeito para o gestor de F&B que necessita de manter uma rigorosa rotação de stock e cumprir as normas HACCP.

Porquê Escolher Este Equipamento

A estante modular destaca-se pela sua robustez e design focado na facilidade de manutenção. As suas prateleiras, totalmente amovíveis e aptas para lavagem em máquina de lavar loiça, superam as soluções convencionais ao garantir uma higiene impecável com mínimo esforço e tempo. Esta característica é crucial para qualquer cozinha profissional, permitindo que a sua equipa mantenha os mais elevados padrões de limpeza, essenciais para a segurança alimentar e a longevidade do equipamento.

Perguntas Frequentes

Como este sistema de estante contribui para a higiene na minha cozinha profissional??

O sistema é concebido com prateleiras que podem ser facilmente removidas e lavadas na máquina de lavar loiça. Esta particularidade assegura que os mais elevados padrões de higiene são sempre mantidos, prevenindo a acumulação de resíduos e a proliferação de bactérias, crucial para a segurança alimentar.

Qual a capacidade de carga deste sistema de armazenamento??

Cada prateleira individual suporta uma carga máxima de 90 kg, enquanto um conjunto de duas prateleiras pode aguentar até 450 kg. Esta robustez permite armazenar uma vasta gama de produtos alimentares, desde ingredientes secos a produtos embalados, com total segurança e estabilidade.

É possível ajustar a configuração das prateleiras consoante as minhas necessidades de armazenamento??

Sim, a natureza modular do sistema permite uma adaptação flexível ao espaço e aos tipos de produtos a armazenar. As prateleiras são ajustáveis, facilitando a otimização do volume e a organização de artigos de diferentes tamanhos, o que melhora significativamente a eficiência do seu stock.

Quais os benefícios de ter prateleiras amovíveis para a operação diária??

A possibilidade de remover as prateleiras simplifica drasticamente os processos de limpeza e higienização. Isto reduz o tempo de inatividade da câmara frigorífica e permite que a sua equipa mantenha um ambiente de trabalho impecável com maior rapidez e menor esforço.

Este sistema é adequado para qualquer tipo de câmara frigorífica??

Este sistema de estante modular é ideal para instalação em diversas câmaras frigoríficas profissionais, com dimensões totais de 2100x2400mm. A sua versatilidade torna-o adequado para diferentes setores da restauração, desde pequenos cafés a grandes cozinhas de hotelaria.