Ficha Tecnica

Precisa de Ajuda? Ligue: (+351) 916 542 211

Hotelequip.pt
Rua Empresarial Nº 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.

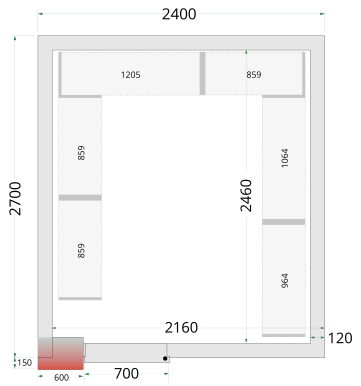
Acesso rapido ao produto

Estante Modular para Câmara Frigorífica 2400x2700mm

Informacoes do Produto

SKU:	TF46231	**Modelo:**	CRNF2427
Marca:	TEFCOLD	**EAN:**	5708181725570

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	TEFCOLD
Modelo	CRNF2427
EAN	5708181725570

Descricao Resumida

> Sistema de estantes modulares 2400x2700mm para câmaras frigoríficas. Garante higiene, organização eficiente, 90kg/prateleira e fácil limpeza.

Descricao Completa

Garanta a máxima eficiência e higiene na sua área de refrigeração com este sistema de **estante modular para câmara frigorífica** de 2400x2700mm. Concebido para otimizar o espaço em ambientes controlados, este equipamento proporciona uma solução de armazenamento robusta e adaptável, crucial para manter os produtos alimentares organizados e em conformidade com as rigorosas normas de segurança alimentar. A sua construção inteligente permite uma montagem flexível e uma capacidade de carga notável, essencial para o ritmo exigente das cozinhas profissionais e da hotelaria.

estante modular câmara frigorífica — Características Técnicas

Dimensões (LxP)	2400x2700mm
Carga Máxima por Prateleira	90 kg
Carga Máxima por 2 Prateleiras	450 kg
Peso Líquido	76 kg
Peso Bruto	88 kg

Aplicações Profissionais

Este sistema de prateleiras é ideal para otimizar o armazenamento em diversos ambientes de frio industrial, desde câmaras de congelação de grandes restaurantes até armazéns refrigerados de unidades de catering e pastelarias. Permite uma organização eficaz do stock, facilitando a rotação de produtos (FIFO - First In, First Out) e garantindo a conformidade com as normas HACCP. A sua adaptabilidade torna-o perfeito para otimizar o espaço em qualquer configuração de câmara frigorífica, assegurando que o seu espaço de trabalho permanece funcional e organizado, mesmo nos períodos de maior afluência.

Porquê Escolher Este Equipamento

A seleção deste sistema de arrumação modular representa um investimento na durabilidade e na segurança alimentar do seu negócio. As suas prateleiras são concebidas para suportar cargas elevadas, com 90 kg por nível e um total de 450 kg por dois níveis, assegurando que pode armazenar grandes volumes de produtos com total confiança. A montagem e desmontagem simples das várias partes amovíveis facilitam a limpeza profunda, podendo mesmo ser lavadas na máquina de lavar louça, o que minimiza o tempo de inatividade e garante os mais elevados padrões de higiene na sua cozinha ou área de armazenamento. Escolha um sistema que combina robustez, flexibilidade e facilidade de manutenção.

Perguntas Frequentes

Qual a capacidade máxima de carga por prateleira??

Cada nível individual deste sistema de arrumação suporta uma carga máxima de 90 kg, permitindo armazenar uma quantidade considerável de produtos. Para o sistema completo, a carga máxima recomendada é de 450 kg por cada dois níveis.

É fácil limpar e manter este sistema de estantes??

Sim, a limpeza é extremamente fácil devido às suas prateleiras serem compostas por várias partes amovíveis. Estas podem ser lavadas diretamente na máquina de lavar louça, o que simplifica o processo de higienização e poupa tempo à sua equipa.

Este sistema é adequado para câmaras frigoríficas de congelamento??

Sim, este sistema de arrumação é concebido para ambientes de frio comercial, incluindo câmaras frigoríficas e de congelamento. A sua construção robusta garante a durabilidade e funcionalidade mesmo em temperaturas extremamente baixas, mantendo a estabilidade estrutural para os seus produtos.

Como posso adaptar as dimensões do sistema ao meu espaço??

O kit é fornecido com dimensões fixas de 2400x2700mm, otimizado para câmaras de dimensão correspondente. Para diferentes necessidades de arrumação, existem outros kits modulares disponíveis que podem ser ajustados para se encaixarem perfeitamente no seu espaço específico, garantindo a máxima utilização da área.

Este sistema cumpre as normas de higiene alimentar??

Sim, este equipamento foi concebido para cumprir os mais elevados padrões de higiene exigidos em ambientes profissionais. A facilidade de limpeza das prateleiras, que podem ir à máquina de lavar louça, assegura a minimização da contaminação e a conformidade com as diretrizes de segurança alimentar, como as normas HACCP.