

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

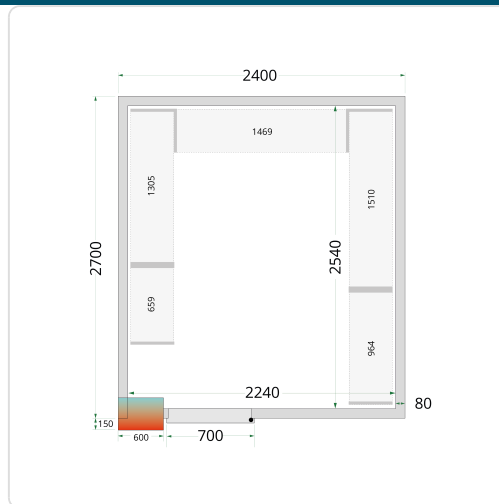


Estante Modular 2400x2700mm Kit CRPF2429 - Armazenamento

Informacoes do Produto

SKU:	TF46215	Modelo:	CRPF2427
Marca:	TEFCOLD	EAN:	Fry-Tops

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	TEFCOLD
Modelo	CRPF2427
EAN	Fry-Tops

Descricao Resumida

Estante modular robusta para armazenamento em cozinhas profissionais. Higiénica, lavável e com 90kg/prateleira. Ideal para otimizar espaço.

Descricao Completa

Este Kit de Sistema de Estante Modular 2400x2700mm é a solução ideal para a organização e otimização do espaço em qualquer cozinha profissional, restaurante ou armazém de hotel. Concebida para cumprir os mais elevados padrões de higiene, a sua estrutura robusta e prateleiras amovíveis garantem uma limpeza sem esforço e uma durabilidade excepcional. Prepare o seu negócio para uma gestão de stock mais eficiente e um ambiente de trabalho impecável, com capacidade para suportar até 90 kg por prateleira.

estante modular cozinha — Características Técnicas

Dimensões (Largura x Profundidade)	2400 x 2700 mm
Capacidade de Carga por Prateleira	90 kg
Capacidade de Carga Total (por 2 prateleiras)	450 kg
Peso Bruto	88 kg
Peso Líquido	76 kg
GTIN / EAN	5708181725419
Carga Contentor 40 Pés	110 pçs

Aplicações Profissionais

Este sistema de prateleiras é indispensável em diversos setores da restauração e hotelaria. Em cozinhas profissionais, garante uma arrumação organizada de ingredientes secos ou utensílios, facilitando a mise en place e o controlo de FIFO (First-In, First-Out). É igualmente crucial para otimizar o espaço em câmaras frigoríficas, onde a higiene e a resistência à humidade são fatores críticos. Para buffets ou serviços de catering, oferece uma solução versátil para o armazenamento

temporário de louça ou preparações, adaptando-se às necessidades dinâmicas de um serviço contínuo.

Porquê Escolher Este Equipamento

Escolher este sistema de estantes significa investir na eficiência e na segurança alimentar do seu negócio. A facilidade de limpeza, comprovada pela possibilidade de lavagem na máquina de lavar loiça e pelas suas partes amovíveis, excede os requisitos das normas HACCP, minimizando riscos de contaminação e otimizando o tempo da sua equipa de limpeza. A sua elevada capacidade de carga permite gerir grandes volumes de stock sem preocupações, garantindo que a sua operação nunca para devido a limitações de armazenamento. É uma aposta na durabilidade e na adaptabilidade, essenciais para a exigência diária da hotelaria e restauração moderna.

Perguntas Frequentes

Como garantir a higiene da estante modular??

As prateleiras são concebidas com várias partes amovíveis, o que permite uma desmontagem fácil e uma limpeza profunda. Podem ser lavadas na máquina de lavar loiça, assegurando a conformidade com os mais elevados padrões de higiene para cozinhas profissionais.

Qual a capacidade de carga deste sistema de estantes??

Cada prateleira individual tem uma capacidade máxima de 90 kg, enquanto um conjunto de duas prateleiras pode suportar até 450 kg. Esta robustez torna-o ideal para armazenar diversos artigos pesados com segurança.

Para que tipos de estabelecimentos esta estante é mais adequada??

Este sistema de estantes modular é perfeito para restaurantes, hotéis, cantinas e outras cozinhas profissionais que necessitam de soluções de armazenamento duradouras e higiénicas. É igualmente útil em câmaras frigoríficas devido à sua construção resistente.

A montagem e desmontagem das prateleiras é complicada??

Não, o design do sistema prevê uma montagem e desmontagem simples das prateleiras, facilitando não só a limpeza regular como também a reconfiguração do espaço de armazenamento conforme as necessidades.

Este sistema de estantes é resistente a ambientes exigentes??

Sim, a sua construção e materiais são escolhidos para cumprir elevados padrões de higiene e durabilidade, o que o torna apto para os ambientes húmidos e de uso intensivo típicos de cozinhas e câmaras frigoríficas profissionais.