

# Ficha Tecnica

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



Hotelequip.pt

Hotelequip.pt

Rua Empresarial N° 8A, Zona Industrial Ponte Seca  
2510-752 Gaeiras, Portugal



Acesso rapido  
ao produto

Ficha tecnica gerada em: 10/06/2026

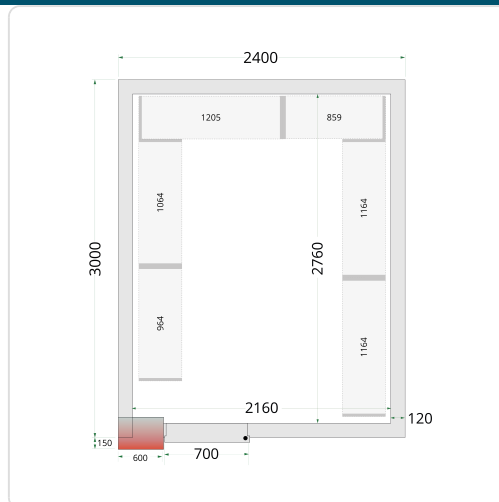
O produto final e as caracteristicas podem diferir ligeiramente do mostrado  
na imagem.

## Kit Sistema de Estante Modular 2400x3000mm para Câmaras Frigoríficas

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	TF45722	<b>Modelo:</b>	CRNF2430
<b>Marca:</b>	TEFCOLD	<b>EAN:</b>	5708181723194

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	TEFCOLD
<b>Modelo</b>	CRNF2430
<b>EAN</b>	5708181723194

### Descricao Resumida

Sistema de estante modular 2400x3000mm para câmaras frigoríficas, alta capacidade de carga e higiene, prateleiras laváveis na máquina.

## Descricao Completa

Otimize o espaço de armazenamento da sua câmara frigorífica com o sistema de prateleiras modular, uma solução concebida para as exigências mais rigorosas da restauração e hotelaria. Este equipamento robusto e versátil garante a organização eficiente dos seus stocks, mantendo a máxima higiene em ambientes de frio. Com componentes removíveis e laváveis na máquina de lavar loiça, a manutenção simplifica-se, assegurando um ambiente de trabalho impecável.

### Estante Modular para Câmara Frigorífica — Características Técnicas

<b>Dimensões do Sistema (A x L)</b>	2400 x 3000 mm
<b>Carga Máxima por Prateleira</b>	90 kg
<b>Carga Máxima por 2 Prateleiras</b>	450 kg
<b>Peso Bruto</b>	88 kg
<b>Peso Líquido</b>	76 kg

### Aplicações Profissionais

Este sistema de organização é ideal para grandes cozinhas profissionais, hotéis e restaurantes que necessitam de otimizar o armazenamento de alimentos em câmaras frigoríficas. Perfeito para gerir o stock em áreas de preparação de alimentos, garantindo a conformidade com as normas HACCP e facilitando a rotação de produtos. A sua robustez permite armazenar uma vasta gama de artigos, desde ingredientes a produtos semi-preparados, suportando o ritmo acelerado de um serviço contínuo.

### Porquê Escolher Este Equipamento

Diferencie o seu estabelecimento com uma solução de armazenamento que alia a funcionalidade à máxima higiene. A capacidade de ser lavado na máquina de lavar loiça e a facilidade de desmontagem das prateleiras reduzem significativamente o tempo e o esforço dedicados à limpeza, um fator crítico em qualquer cozinha profissional. A elevada capacidade de carga por nível garante que todos os seus produtos estejam seguros e acessíveis, contribuindo para uma gestão de inventário mais eficiente e segura. Invista na organização e na saúde do seu espaço de trabalho.

## **Perguntas Frequentes**

---

### **Qual a capacidade de carga deste sistema de estantes??**

*Cada prateleira individual suporta uma carga máxima de 90 kg, enquanto o sistema completo permite uma carga máxima de 450 kg por secção de duas prateleiras, ideal para armazenamento intensivo em câmaras frigoríficas.*

### **Como se realiza a limpeza e manutenção das prateleiras??**

*As prateleiras são concebidas com partes amovíveis, o que facilita a sua desmontagem e permite que sejam lavadas diretamente na máquina de lavar loiça, garantindo uma higiene superior e reduzindo o tempo de limpeza.*

### **Este sistema de estantes é adequado para qualquer tipo de câmara frigorífica??**

*Sim, este kit de sistema de estante modular é concebido para ser adaptável a diversas configurações de câmaras frigoríficas, proporcionando flexibilidade no design do seu espaço de armazenamento a frio.*

### **Qual a durabilidade esperada para este sistema de armazenamento??**

*Construído para ambientes profissionais exigentes, o sistema de estantes oferece uma durabilidade excepcional, resistindo às condições de frio e à utilização diária intensa, mantendo a sua integridade estrutural e higiénica.*

### **Pode ser utilizado em ambientes que não sejam câmaras frigoríficas??**

*Embora otimizado para câmaras frigoríficas, a sua alta resistência e facilidade de limpeza tornam-no adequado para outras áreas de armazenamento em cozinhas profissionais, como despensas ou zonas de preparação.*