

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



Hotelequip.pt

Sistema de Estante Modular Profissional 2400x3000mm CRPF2432

Informacoes do Produto

SKU:	TF45512	Modelo:	CRPF2430
Marca:	TEFCOLD	EAN:	5708181722104

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	TEFCOLD
Modelo	CRPF2430
EAN	5708181722104

Descricao Resumida

Sistema de estante modular profissional 2400x3000mm para organização e armazenamento higiênico em câmaras frigoríficas, suportando 90kg por prateleira.

Descricao Completa

Esta solução de armazenamento modular foi concebida para otimizar o espaço e a organização em ambientes profissionais exigentes. Com prateleiras que garantem elevados padrões de higiene e uma capacidade de carga robusta, assegura a segurança e a acessibilidade dos seus produtos. Ideal para cozinhas industriais e câmaras frigoríficas, onde a eficiência e a limpeza são primordiais.

Sistema de estante modular — Características Técnicas

Dimensões do Sistema (AxL)	2400 x 3000 mm
Peso Bruto	88 kg
Peso Líquido	76 kg
Carga Máxima por Prateleira	90 kg
Carga Máxima por 2 Prateleiras	450 kg
Consumo de Energia (24h)	0 kWh
Consumo Anual de Energia	0 kWh

Aplicações Profissionais

Este sistema de estantes é indispensável em câmaras frigoríficas de hotéis e restaurantes, armazéns de catering, ou qualquer cozinha profissional que necessite de um armazenamento higiênico e configurável. Permite uma gestão otimizada de stock, essencial para a rotação de produtos e para manter a conformidade com as normas HACCP, facilitando a mise en place e o serviço contínuo.

Porquê Escolher Este Equipamento

A modularidade deste sistema destaca-se pela sua adaptabilidade a diversos espaços e necessidades, permitindo reconfigurações rápidas. As suas prateleiras, facilmente amovíveis e laváveis na máquina de lavar loiça, reduzem significativamente o tempo de limpeza e garantem uma higiene superior, um fator crítico para a segurança alimentar. A construção robusta suporta cargas elevadas, prolongando a vida útil do equipamento no ambiente de trabalho intenso.

Perguntas Frequentes

Como se garante a higiene deste sistema de estantes??

As prateleiras são concebidas com materiais que permitem fácil limpeza e são compostas por várias partes amovíveis, sendo laváveis na máquina de lavar loiça. Esta característica assegura a conformidade com as rigorosas normas de higiene alimentar exigidas em cozinhas profissionais.

Qual a capacidade de carga máxima que as prateleiras suportam??

Cada prateleira individualmente pode suportar até 90 kg de peso distribuído. Para configurações que envolvem duas prateleiras, a carga máxima combinada é de 450 kg, garantindo um armazenamento seguro e robusto para diversos produtos.

Este sistema de estantes é adequado para câmaras frigoríficas??

Sim, foi especificamente projetado para ambientes de frio comercial, como câmaras frigoríficas. Os seus materiais e design robusto garantem durabilidade e manutenção da higiene em condições de baixa temperatura e alta humidade.

A montagem é complexa ou requer ferramentas especiais??

Embora não se detalhe no produto, sistemas modulares como este são geralmente concebidos para uma montagem intuitiva. A sua estrutura de peças amovíveis sugere uma instalação simplificada, ideal para reconfigurações rápidas conforme as necessidades do espaço.

Como posso otimizar o espaço na minha câmara frigorífica com este sistema??

A natureza modular permite que o sistema seja adaptado ao layout específico da sua câmara. Ao ajustar a altura das prateleiras e a configuração das secções, pode maximizar o volume de armazenamento e melhorar a organização para um acesso mais eficiente aos produtos.