



GUÍA DE PROYECTO · SIN PRECIOS

Estanterías modulares para cámaras y almacenes profesionales

Información necesaria para definir el tipo de espacio, adaptar la distribución, seleccionar los módulos y preparar el plano 2D, el render 3D y el presupuesto.

El tipo de espacio es el primer dato.

Indica si se trata de almacenamiento seco, refrigeración, congelación o una zona húmeda. Después señala en el plano la zona prevista e incluye las medidas, puertas y elementos fijos.

TODOHORECA · EDICIÓN 2026

Documento comercial y técnico de orientación. La propuesta final queda sujeta a comprobación de medidas y disponibilidad.

01 / EL SERVICIO

Cómo preparamos el proyecto y el presupuesto

Partimos del tipo de espacio, del plano y de la zona que hayas señalado. Después comprobamos las medidas, seleccionamos los módulos y documentamos la propuesta para su revisión.

1. Definimos el entorno	Indica si el espacio es seco, refrigerado, de congelación o una zona húmeda. La temperatura, la condensación y la limpieza condicionan el estudio.
2. Recibimos el plano	Puedes enviar un plano técnico, un PDF o una imagen. Debe incluir las medidas generales, la puerta y los elementos fijos. Si ya has definido la zona de instalación, márcala.
3. Aplicamos tus directrices	Tomamos la ubicación indicada como punto de partida y adaptamos los tramos a las paredes, esquinas, accesos y equipos existentes.
4. Preparamos la documentación	La propuesta incluye el plano 2D, el render 3D, la relación de módulos y el presupuesto. El estudio se realiza sin compromiso.

Documentación incluida

Plano 2D + render 3D + relación de módulos + presupuesto.

02 / TIPO DE ESPACIO

El primer dato que necesitamos para estudiar la instalación

El entorno de trabajo determina qué condiciones debe soportar el sistema y qué aspectos deben quedar reflejados en el plano.

Cámara refrigerada	Indica la temperatura habitual y sitúa evaporadores, desagües y zonas con condensación. Debemos preservar la circulación de aire y el acceso a los equipos.
Cámara de congelación	Confirma la temperatura de trabajo, el recorrido completo de la puerta y el espacio necesario para entrar y manipular producto con seguridad.
Almacén seco	Detalla los productos, sus medidas y su rotación. La propuesta debe equilibrar capacidad útil, ventilación y acceso a cada tramo.
Cocina o zona húmeda	Señala puntos de lavado, salpicaduras y condensación. La distribución debe facilitar la limpieza y evitar interferencias con el trabajo diario.

Por qué cambia la propuesta

El tipo de espacio orienta la elección de placas sólidas o ventiladas, la posición de los niveles, los pasos necesarios y las comprobaciones de temperatura, humedad y limpieza.

03 / PREPARAR EL PLANO

Información necesaria para estudiar la distribución

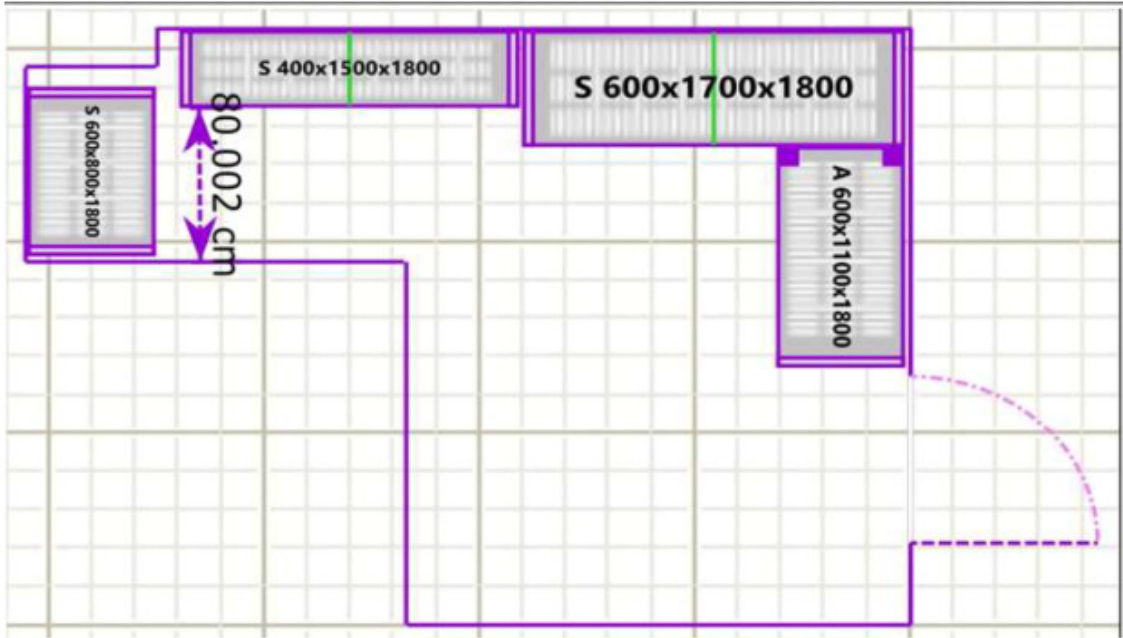
1. Tipo de espacio	Indica si es seco, refrigerado, de congelación o una zona húmeda, junto con la temperatura habitual cuando proceda.
2. Forma interior	Incluye el perímetro útil del espacio, no solo sus medidas exteriores.
3. Largo, ancho y alto	Anota la medida de cada tramo de pared. En espacios irregulares, identifica cada tramo.
4. Zona prevista	Marca las paredes o áreas en las que quieres instalar las estanterías.
5. Puerta y sentido de apertura	Indica su ancho, posición y recorrido completo de apertura.
6. Elementos fijos	Sitúa evaporadores, cuadros, desagües, columnas, escalones, tuberías y protecciones.
7. Zonas que deben quedar libres	Señala los pasos de carros, accesos a equipos y áreas necesarias para limpieza o mantenimiento.
8. Productos almacenados	Indica si se guardarán cajas, cubetas, sacos u otros recipientes y facilita sus medidas aproximadas.

Cada medida debe quedar asociada a un tramo o elemento concreto. Puedes añadir fotografías para aclarar accesos, salientes o equipos que no estén detallados en el plano.

04 / PLANO 2D

Posición, medidas y zonas de paso

Este ejemplo procede de un proyecto realizado. El plano 2D permite comprobar longitudes, fondos y encuentros antes de seleccionar las referencias.



CÁMARA 2 CONGELACIÓN

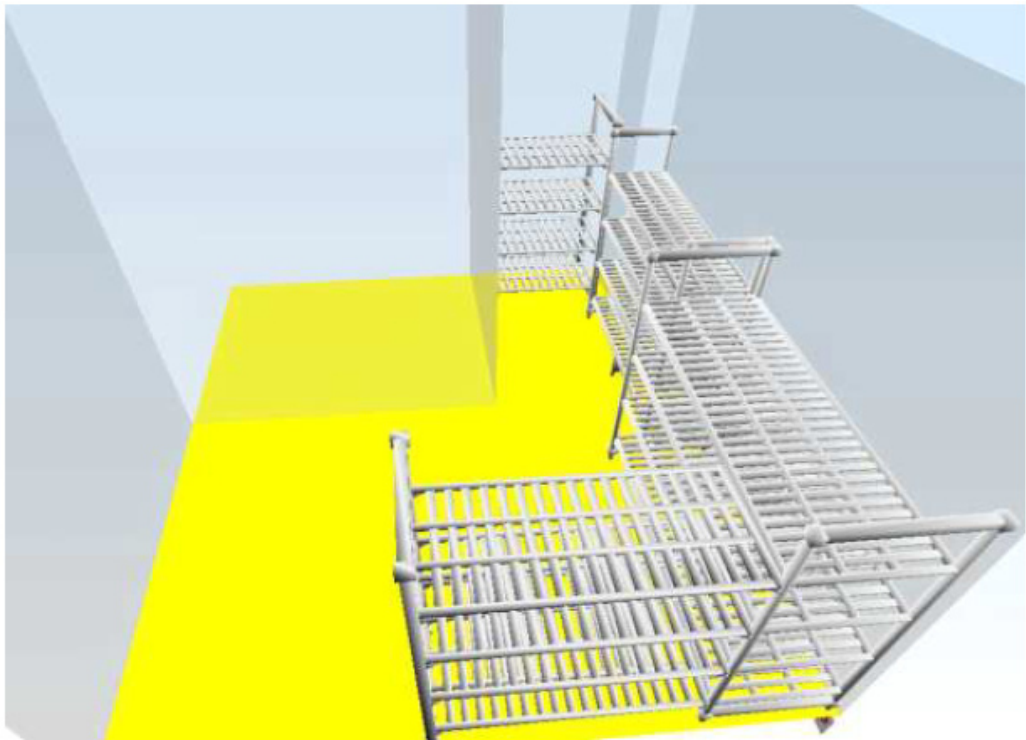
Ejemplo de plano 2D. Se han retirado los datos comerciales y los precios del proyecto original.

Comprobaciones principales	Distancia a la puerta, continuidad de los tramos, fondo seleccionado y espacio disponible para entrar, girar y retirar producto.
Confirmación del cliente	La forma del recinto, las medidas y la posición de los equipos deben coincidir con la instalación real. Una diferencia puede modificar el encuentro de una esquina.

05 / RENDER 3D

Comprobación visual de la distribución

El render 3D complementa el plano acotado y facilita la revisión conjunta de la propuesta antes de confirmar el presupuesto.



Ejemplo de render 3D de una cámara de congelación con varios tramos y equipos fijos.

Volumen ocupado	Muestra la relación entre los niveles de estantería, las paredes y los equipos presentes en el espacio.
Accesos e interferencias	Ayuda a identificar tramos que pueden dificultar el acceso a una esquina, una puerta o un equipo.
Revisión interna	La propuesta puede revisarse con los responsables de cocina, mantenimiento o instalación antes de aceptar el presupuesto.

06 / PRESTACIONES CAMSHELIVING

Resistencia, higiene y mantenimiento

Las prestaciones siguientes corresponden a las gamas actuales Premium, Elements XTRA y Basics Plus. La serie y la especificación exactas deben confirmarse para cada referencia.

PROPIEDAD	PRESTACIÓN PUBLICADA
Óxido y corrosión	No se oxidan ni se corroen. Cambro ofrece garantía de por vida específicamente contra el óxido y la corrosión.
Temperatura	Rango de trabajo aproximado de -38 °C a +88 °C, apto para almacenamiento seco, refrigerado y congelado dentro de ese intervalo.
Camguard®	Protección antimicrobiana moldeada dentro del material de las placas que ayuda a inhibir moho, hongos y bacterias.
Limpieza	Placas lisas y desmontables, aptas para lavavajillas comercial. Camguard® no sustituye el programa de limpieza.
Configuración	Placas sólidas o ventiladas; niveles ajustables individualmente y composiciones rectas, en L, U o T según gama.
Componentes	Componentes con certificación NSF. Premium incorpora núcleos de acero en postes y travesaños.

Alcance de la garantía

La garantía de por vida anunciada por Cambro para estas gamas cubre el óxido y la corrosión. No equivale a una garantía de por vida frente a cualquier rotura, golpe o uso inadecuado.

Capacidad de carga

La carga admisible depende de la serie, la longitud del estante y la configuración. Debe consultarse la ficha técnica de cada referencia; no es correcto aplicar una cifra genérica a todo Camshelving.

07 / MÓDULOS ACTUALES

Unidades base premontadas: fondos, longitudes y altura

Las referencias publicadas actualmente en Todohoreca son unidades base completas premontadas con cuatro niveles ventilados. No representan el despiece completo disponible para crear composiciones especiales.

Decisión	Opciones actuales	Qué condiciona
Fondo	46 · 54 · 61 cm	Capacidad y ancho del paso
Longitud	91 · 107 · 122 · 138 · 153 cm	Ajuste a cada tramo de pared
Altura	183 cm	Acceso al nivel superior
Niveles	4 ventilados	Separación útil entre productos

Espacios de uso

Estas unidades se destinan a almacenes secos, cámaras refrigeradas, cámaras de congelación y cocinas o zonas húmedas, dentro del rango térmico y de las condiciones técnicas de la gama. El tipo de espacio debe indicarse antes de elegir la referencia.

Qué ocurre en proyectos especiales

Para varios tramos, esquinas, composiciones en L, U o T, cambios de fondo o interferencias con equipos, preparamos la relación de componentes a partir del plano. No se debe interpretar una unidad premontada como la solución completa para cualquier recinto.

Selección de medida

El fondo y la longitud se eligen según el producto almacenado, el paso libre, las puertas y los equipos. La separación entre los cuatro niveles se adapta a la altura y frecuencia de uso de los productos.

08 / CATÁLOGO DE CONSULTA

Unidades base premontadas: fondos de 46 y 54 cm

Referencias y medidas tomadas de la instantánea de catálogo de Todohoreca. Cuatro niveles ventilados; sin precios.

Referencia	Fondo	Longitud	Altura	Niveles
CBU184272V4-580	46 cm	107 cm	183 cm	4 ventilados
CBU184872V4-580	46 cm	122 cm	183 cm	4 ventilados
CBU185472V4-580	46 cm	138 cm	183 cm	4 ventilados
CBU186072V4-580	46 cm	153 cm	183 cm	4 ventilados
CBU213672V4-580	54 cm	91 cm	183 cm	4 ventilados
CBU214272V4-580	54 cm	107 cm	183 cm	4 ventilados
CBU214872V4-580	54 cm	122 cm	183 cm	4 ventilados
CBU215472V4-580	54 cm	138 cm	183 cm	4 ventilados
CBU216072V4-580	54 cm	153 cm	183 cm	4 ventilados

Las referencias de 46 cm comienzan en 107 cm de longitud en el catálogo actual. Las de 54 cm cubren de 91 a 153 cm. La disponibilidad se comprueba al preparar el presupuesto.

09 / CATÁLOGO DE CONSULTA

Unidades base premontadas: fondo de 61 cm

El mayor fondo del grupo actual, con cinco longitudes y cuatro niveles ventilados. Sin precios.

Referencia	Fondo	Longitud	Altura	Niveles
CBU243672V4-580	61 cm	91 cm	183 cm	4 ventilados
CBU244272V4-580	61 cm	107 cm	183 cm	4 ventilados
CBU244872V4-580	61 cm	122 cm	183 cm	4 ventilados
CBU245472V4-580	61 cm	138 cm	183 cm	4 ventilados
CBU246072V4-580	61 cm	153 cm	183 cm	4 ventilados

Verifica la distribución completa antes de realizar el pedido.

Una instalación puede incluir varios tramos, esquinas y condiciones de acceso. El plano y la relación de módulos deben revisarse conjuntamente.

10 / CRITERIOS DE DISTRIBUCIÓN

Comprobaciones antes de cerrar el proyecto

Condiciones del espacio	Confirma si el uso es seco, refrigerado, congelado o húmedo y anota la temperatura habitual cuando proceda.
Recorrido de las puertas	Comprueba la trayectoria completa de apertura y la distancia respecto a los módulos próximos.
Acceso a equipos	Evaporadores, cuadros y desagües deben quedar accesibles para uso, limpieza y mantenimiento.
Zona de maniobra	El paso debe permitir la entrada y manipulación de cajas, recipientes o carros utilizados habitualmente.
Frecuencia de uso	Los productos de mayor rotación deben situarse en niveles y zonas de acceso cómodo.
Encuentro de esquinas	Dos tramos que caben por separado pueden interferirse al encontrarse. El plano 2D debe resolver ese encuentro.
Limpieza	La distribución debe evitar rincones inaccesibles y permitir la limpieza de los elementos instalados.

La distribución final debe respetar la zona indicada y mantener los accesos, pasos y elementos fijos necesarios para utilizar el espacio.

11 / SOLICITAR EL ESTUDIO

Documentación que puedes enviarnos

Con esta información podemos revisar el espacio y pedir únicamente las medidas que falten antes de preparar la propuesta.

INFORMACIÓN	DATOS NECESARIOS
Plano	Forma interior, medidas generales y zona prevista
Puerta	Ancho, posición y sentido de apertura
Elementos fijos	Equipos, columnas, escalones y salientes
Uso	Refrigeración, congelación, almacén seco o preparación
Contenido	Productos almacenados y medidas aproximadas
Fotografías	Vista desde la entrada y de las paredes afectadas

ENVIAR PLANOS	todohoreca.com/estanterias/#proyecto
CORREO	contacto@todohoreca.com
TELÉFONO	633 742 899

Estudio y presupuesto sin compromiso. La propuesta final queda sujeta a comprobación de medidas, disponibilidad y condiciones de instalación.