

# 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



## Módulo Neutro em Inox 300x600x300mm

### Informacoes do Produto

|               |            |                   |                    |
|---------------|------------|-------------------|--------------------|
| <b>SKU:</b>   | UD5600.045 | <b>Modelo:</b>    | 5600.045           |
| <b>Marca:</b> | UDEX       | <b>EAN:</b>       | N/D                |
| <b>Peso:</b>  | 12 kg      | <b>Dimensões:</b> | 300 x 600 x 300 cm |

### Imagens do Produto



### Especificacoes

|               |          |
|---------------|----------|
| <b>Marca</b>  | UDEX     |
| <b>Modelo</b> | 5600.045 |

### Descricao Resumida

Módulo neutro em aço inoxidável com dimensões de 300x600x300mm. Ideal para cozinhas profissionais, oferece superfície de apoio robusta e higiênica.

## Descricao Completa

### Componente Neutro Inox — Principais Vantagens

Este módulo neutro simples, integralmente construído em aço inoxidável, representa uma solução robusta e higiênica para qualquer ambiente de cozinha profissional. A sua concepção permite uma integração fluida em diversas configurações, oferecendo uma superfície de apoio adicional essencial para a organização e otimização do espaço de trabalho. Projetado para resistir ao uso intensivo e facilitar a limpeza, este elemento é um investimento duradouro para o seu estabelecimento.

### Aplicações Profissionais

Ideal para restaurantes, bares, hotéis, e outras cozinhas industriais que necessitam de versatilidade e durabilidade nos seus equipamentos. Este elemento de apoio é perfeito para complementar linhas de cocção, zonas de preparação de alimentos ou como uma superfície extra para utensílios e ingredientes. A sua adaptabilidade torna-o valioso para manter a eficiência e a organização, independentemente do tipo de serviço.

### Características Técnicas

|              |                     |
|--------------|---------------------|
| Dimensões    | 300x600x300 mm      |
| Volume       | 0,13 m <sup>3</sup> |
| Peso Líquido | 12 Kg               |

### Perguntas Frequentes

#### Este módulo neutro é adequado para áreas de contacto direto com alimentos?

Sim, o corpo em aço inoxidável garante a máxima higiene e segurança para a preparação e manuseamento de alimentos, cumprindo as normas exigidas no setor profissional.

#### A instalação é complexa ou requer ferramentas especiais?

Não, o design deste elemento neutro é pensado para uma instalação simples e rápida, sem a necessidade de ferramentas especializadas. Pode ser facilmente integrado em qualquer linha de equipamentos existentes.

**Qual a resistência do aço inoxidável usado neste módulo?**

O aço inoxidável utilizado oferece elevada resistência à corrosão, a produtos químicos de limpeza e ao desgaste diário, assegurando uma longa vida útil mesmo em ambientes exigentes.

**Este elemento é compatível com outras linhas de equipamentos de cozinha?**

Sim, a sua natureza neutra e dimensões compactas permitem a compatibilidade com a maioria das linhas de equipamentos standard do mercado, facilitando a expansão ou reconfiguração da sua cozinha.

**Quais os benefícios de ter um módulo neutro numa cozinha profissional?**

Um módulo neutro aumenta a funcionalidade do espaço, proporcionando uma superfície de trabalho adicional e mais opções de armazenamento, o que é crucial para manter a eficiência e a organização na restauração.