

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: 06/07/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Hotelequip.pt

Módulo Neutro em Inox 300x600x300mm

Informacoes do Produto

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

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	UDEX
Modelo	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 ³
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.