

# 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: 24/05/2026

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



Acesso rapido  
ao produto



## Módulo Neutro Aberto 550 linha, 1200x565x600h mm

### Informacoes do Produto

|               |           |                   |                     |
|---------------|-----------|-------------------|---------------------|
| <b>SKU:</b>   | CH9702600 | <b>Modelo:</b>    | 9702600             |
| <b>Marca:</b> | CLIMA     | <b>EAN:</b>       | N/D                 |
|               |           | <b>Dimensões:</b> | 1200 x 565 x 600 cm |

### Imagens do Produto



### Especificacoes

|               |         |
|---------------|---------|
| <b>Modelo</b> | 9702600 |
| <b>Marca</b>  | CLIMA   |

### Descricao Resumida

Móvel de base aberta em aço inoxidável para otimizar o espaço e a funcionalidade em cozinhas profissionais. Robusto, higiénico e versátil. Dimensões: 1200x565x600 mm.

## Descricao Completa

### módulo neutro aberto — Armazenamento Versátil — Principais Vantagens

O módulo neutro aberto foi concebido para otimizar o espaço e a organização nas cozinhas profissionais. A sua estrutura robusta em aço inoxidável garante durabilidade e facilidade de limpeza, fundamentais para a manutenção da higiene. Este equipamento permite a integração perfeita de aparelhos de cozinha, melhorando o fluxo de trabalho e o armazenamento de utensílios e ingredientes.

A versatilidade deste móvel de base aberta torna-o uma adição valiosa para qualquer ambiente, desde restaurantes e pastelarias a hotéis e refeitórios, proporcionando uma solução prática e eficiente para as exigências diárias do dia a dia.

### Aplicações Profissionais

Ideal para cozinhas de restaurantes, estabelecimentos de catering, pastelarias e padarias que necessitam de uma solução prática para armazenamento e suporte de equipamentos. A sua construção em aço inoxidável confere-lhe resiliência, sendo adequado para ambientes de uso intensivo. Facilita a criação de zonas de trabalho ergonómicas e eficientes, onde os utensílios e ingredientes estão sempre ao alcance da equipa.

### Características Técnicas

| Característica    | Detalhe                              |
|-------------------|--------------------------------------|
| Tipo de Estrutura | Móvel de base aberta                 |
| Material          | Aço inoxidável                       |
| Função            | Armazenamento e suporte de aparelhos |
| Dimensões (LxPxA) | 1200x565x600 mm                      |

### Perguntas Frequentes

**Qual a principal vantagem de um módulo neutro aberto numa cozinha profissional?**

A principal vantagem reside na versatilidade de armazenamento e na otimização do espaço, permitindo aos cozinheiros organizar eficientemente os seus equipamentos e utensílios, facilitando o acesso rápido durante o serviço.

**Este módulo é adequado para que tipo de estabelecimentos?**

É ideal para uma vasta gama de estabelecimentos, incluindo restaurantes, cafés, hotéis e estabelecimentos de restauração rápida, que necessitem de soluções de armazenamento robustas e higiénicas.

**Como se processa a limpeza e manutenção deste equipamento?**

Graças ao seu fabrico em aço inoxidável de alta qualidade, a limpeza é simplificada, necessitando apenas de produtos de limpeza suaves e um pano húmido para manter as condições de higiene impecáveis. Recomenda-se a limpeza regular para prolongar a vida útil.

**Posso instalar outros equipamentos de cozinha sobre este módulo?**

Sim, o design robusto do módulo neutro aberto foi concebido para suportar e integrar diversos aparelhos de cozinha, maximizando a funcionalidade da sua área de trabalho sem comprometer a estabilidade.

**Este módulo é fácil de montar e posicionar?**

O design do móvel permite uma montagem intuitiva e um posicionamento flexível na sua cozinha, adaptando-se a diferentes layouts e necessidades operacionais para uma instalação sem complicações.