

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 características podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.



Acesso rapido
ao produto



Módulo Neutro Inox 400 Série 900

Informacoes do Produto

SKU:	EU9346E	Modelo:	9346E
Marca:	EUTRON	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Modelo	9346E
Marca	EUTRON

Descricao Resumida

Módulo neutro em aço inoxidável (400x900x300mm) da Série 900, ideal para cozinhas profissionais. Oferece superfície de trabalho e arrumação extra com durabilidade.

Descricao Completa

módulo neutro inox — Módulo Neutro Industrial — Principais Vantagens

O módulo neutro em aço inoxidável é um equipamento essencial para qualquer cozinha que exija organização e durabilidade. Este elemento, projetado para complementar outras unidades de cocção, oferece uma superfície de trabalho robusta e higiênica, ideal para a preparação de alimentos, o armazenamento de material de apoio ou simplesmente como um espaço de transição entre as diferentes áreas de confeitaria.

A sua construção em aço inoxidável garante uma limpeza fácil e resistência à corrosão, fatores cruciais para o cumprimento das normas de segurança alimentar em ambientes culinários exigentes. A versatilidade deste módulo permite a sua integração em diversas configurações de linha, adequando-se perfeitamente às necessidades de restaurantes e hotéis.

Aplicações

Este mobiliário de apoio é ideal para cozinhas de restaurantes, hotéis, cantinas e snack-bars que procuram otimizar o fluxo de trabalho e manter um ambiente organizado. Pode ser usado como extensão de bancadas de preparação, suporte para equipamentos menores ou como espaço de arrumação adicional em áreas de grande movimento.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Material do Corpo	Aço inoxidável
Dimensões (L x P x A)	400 x 900 x 300 mm
Peso	21 Kg
Série	900