

# 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: 13/06/2026

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



Acesso rapido  
ao produto



## Módulo Neutro Aberto 400x580x550mm Linha 700

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	EU5055	<b>Modelo:</b>	5055
<b>Marca:</b>	EUTRON	<b>EAN:</b>	N/D

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Modelo</b>	5055
<b>Marca</b>	EUTRON

### Descricao Resumida

Módulo neutro aberto Marchef da Linha 700, ideal para cozinhas profissionais. Com dimensões de 400x580x550mm, oferece suporte robusto e versátil para equipamentos.

## Descricao Completa

### Módulo neutro Linha 700 — Módulo Neutro Aberto — Principais Vantagens

Concebido para otimizar o espaço de trabalho em cozinhas profissionais, este módulo neutro aberto da Linha 700 oferece uma solução versátil para a organização e apoio aos seus equipamentos de confeitaria. A sua robustez, aliada à praticidade do design, permite uma integração perfeita em qualquer bancada de trabalho, facilitando o acesso rápido a utensílios e ingredientes essenciais. É um verdadeiro suporte de equipamento que eleva a eficiência da sua equipa.

A pensar na dinâmica de restauração rápida e outras operações exigentes, este módulo garante durabilidade e resistência ao uso contínuo, tornando-o um investimento inteligente para cozinhas de alta performance. Proporciona um espaço adicional crucial, seja para pousar tabuleiros, panelas, ou como área de preparação secundária, agilizando o fluxo de trabalho e aumentando a produtividade dos seus serviços.

### Aplicações

Este módulo neutro é ideal para:

- Cozinhas de restaurante onde a organização e o acesso rápido a materiais são fundamentais.
- Snack-bars e cafetarias que necessitam de suporte adicional para equipamentos e utensílios.
- Catering e eventos, como uma superfície auxiliar robusta e de fácil deslocação.
- Hotéis e refeitórios, otimizando as linhas de confeitaria e preparação.

### Características Técnicas

<b>Tipo</b>	Base aberta sem porta
<b>Dimensões (LxPxA)</b>	400x580x550 mm

**Linha**

700