

# 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 de Prateleiras Inox com 1 Prateleira 1000x600x1050mm

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	CHDT6001000S1	<b>Modelo:</b>	DT6001000S1
<b>Marca:</b>	CLIMA	<b>EAN:</b>	N/D
		<b>Dimensões:</b>	1000 x 600 x 1050 cm

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	CLIMA
<b>Modelo</b>	DT6001000S1

### Descricao Resumida

Módulo de prateleiras em aço inoxidável, ideal para cozinhas profissionais. Com 1 prateleira e pés reguláveis para máxima estabilidade e higiene.

## Descricao Completa

### Móvel Inox — Principais Vantagens

Concebida para otimizar o espaço e a eficiência em ambientes de cozinha profissional, este módulo autoportante em aço inoxidável é a solução ideal para arrumação. A superfície de trabalho e a prateleira inferior oferecem um espaço funcional para a organização de utensílios, alimentos e equipamentos, tornando o fluxo de trabalho mais dinâmico.

Fabricada com materiais de alta qualidade, a mobília apresenta uma robustez excepcional e é fácil de limpar, garantindo a conformidade com as normas de higiene mais exigentes. A estrutura resistente e os pés ajustáveis permitem uma adaptação perfeita a qualquer tipo de piso, assegurando estabilidade e segurança no uso diário. É a escolha perfeita para cozinhas industriais, pastelarias, ou qualquer estabelecimento de restauração que procure durabilidade e funcionalidade.

### Aplicações Profissionais

Este versátil móvel de prateleiras neutro é indispensável em qualquer cozinha de hotelaria, restaurante, ou cantina, onde a organização e a higiene são cruciais. A sua construção em aço inoxidável AISI 304 torna-o resistente à corrosão e ideal para ambientes com elevada humidade e temperaturas. Pode ser utilizado para armazenar panelas, recipientes GN, ingredientes secos, ou como área de apoio para preparação de pratos, complementando perfeitamente outras bancadas e equipamentos.

A adaptabilidade deste móvel multiusos permite a sua integração em diversos setores, desde a restauração rápida a cozinhas de grande produção. Os pés reguláveis e o design modular facilitam a sua instalação e reposicionamento, maximizando a versatilidade do espaço disponível. É um investimento inteligente para qualquer negócio que valorize a durabilidade e a praticidade na gestão da sua cozinha.

### Características Técnicas

Material	Aço inoxidável AISI 304 satinado
Pés	AISI 304, 40x40mm, reguláveis em altura

<b>Peto posterior</b>	100mm
<b>Frente e costados da bancada</b>	65mm
<b>Fundo</b>	600 mm
<b>Prateleiras</b>	1
<b>Dimensões (LxPxA)</b>	1000x600x1050 mm

## Perguntas Frequentes

---

### **Qual é o material de fabrico deste módulo de prateleiras?**

Este módulo é fabricado em aço inoxidável AISI 304 satinado, um material conhecido pela sua alta resistência à corrosão, durabilidade e facilidade de limpeza, essencial em ambientes de cozinha profissional.

### **Os pés do móvel são ajustáveis em altura?**

Sim, os pés são fabricados em aço inoxidável AISI 304 com 40x40mm e são totalmente reguláveis em altura. Esta característica permite ajustar a mobília a diferentes pisos e garantir a sua estabilidade.

### **Para que tipos de estabelecimentos este móvel é mais adequado?**

Este móvel é perfeitamente adequado para uma vasta gama de estabelecimentos como restaurantes, hotéis, cafetarias, pastelarias e outras cozinhas profissionais que necessitem de soluções robustas para arrumação e apoio.

### **Qual a profundidade e o número de prateleiras deste móvel?**

O móvel possui uma profundidade de 600 mm e inclui uma prateleira, oferecendo espaço de arrumação adicional e uma superfície de trabalho estável.

### **Este equipamento é fácil de limpar e manter?**

Graças à sua construção em aço inoxidável, este móvel é extremamente fácil de limpar e manter, contribuindo para a manutenção de ambientes de trabalho higiénicos e em conformidade com as normas de segurança alimentar.