

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



Hotelequip.pt

Módulo Neutro Inox Magistra Plus 700 200mm

Informacoes do Produto

SKU:	CHNSA72	Modelo:	NSA72
Marca:	CLIMA	EAN:	N/D
Peso:	10 kg	Dimensões:	200 x 640 x 600 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	CLIMA
Modelo	NSA72

Descricao Resumida

Módulo neutro em aço inoxidável de 200mm para cozinhas profissionais. Integrável na Linha 700, oferece superfície de trabalho adicional robusta.

Descricao Completa

Módulo Profissional Inox — Principais Vantagens

Este módulo neutro em aço inoxidável é a solução ideal para complementar a sua cozinha profissional, oferecendo robustez, durabilidade e uma área de apoio funcional. Concebido para se integrar perfeitamente nos módulos da Linha 700, garante uma superfície de trabalho adicional essencial para otimizar os fluxos de trabalho e a organização em ambientes exigentes.

A estrutura em aço inoxidável AISI 304 de 1 mm de espessura assegura uma resistência superior à corrosão e ao desgaste diário, enquanto os pés reguláveis permitem ajustar a altura do seu apoio, adaptando-se às necessidades específicas da sua equipa e espaço. Este equipamento foi desenvolvido para suportar as condições mais intensas, mantendo sempre a higiene e a facilidade de limpeza.

Aplicações Profissionais

Este módulo de suporte é indispensável em qualquer cozinha profissional, desde restaurantes e pastelarias a hotéis e refeitórios industriais. É perfeito para criar zonas de apoio na confeção de alimentos, como base para pequenos equipamentos ou simplesmente como extensão de bancada. A versatilidade do seu design neutro e dimensões compactas permite a sua colocação em áreas com espaço limitado, aumentando a capacidade de armazenamento e preparação de forma eficiente.

A sua construção em aço inoxidável de alta qualidade torna-o adequado para ambientes que exigem os mais rigorosos padrões de higiene, sendo fácil de limpar e manter. A sua equipa vai apreciar a funcionalidade acrescida e a organização que este elemento neutro proporciona no dia a dia da cozinha.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Tipo de Módulo	Neutro, com espaço técnico posterior
Material da Estrutura	Aço inoxidável AISI 304
Espessura do Aço	1 mm

Característica	Detalhe
Pés	Reguláveis em aço inoxidável AISI 304
Dimensões (LxPxA)	200x640x600 mm
Peso	10 kg
Linha	MAGISTRA PLUS 700

Perguntas Frequentes

Para que tipo de módulos este equipamento é compatível?

Este módulo neutro foi concebido para ser totalmente compatível com os demais elementos da linha MAGISTRA PLUS 700, garantindo uma integração perfeita e um alinhamento estético profissional.

Qual a durabilidade esperada do módulo?

Graças à sua construção robusta em aço inoxidável AISI 304 de 1 mm de espessura, este módulo oferece uma durabilidade excepcional, resistindo à corrosão e ao uso intensivo em ambientes de cozinha profissional.

É possível ajustar a altura do módulo?

Sim, os pés deste módulo são reguláveis, permitindo ajustar a sua altura para se adaptar às suas necessidades ergonómicas e ao nivelamento do piso da sua cozinha.

A limpeza e manutenção são fáceis?

Absolutamente. O aço inoxidável de alta qualidade facilita a limpeza e garante que o módulo se mantenha higiénico com o mínimo esforço, crucial para qualquer ambiente alimentar.

Este módulo pode ser usado como superfície de trabalho primária?

Sim, a sua estrutura sólida e a superfície resistente em aço inoxidável tornam-no ideal para ser utilizado como uma superfície de trabalho adicional ou para suportar equipamentos de cozinha mais leves.