

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: 06/07/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Hotelequip.pt

Módulo Neutro de Sobremesa Inox Linha 600 - 40x63,5x28,5 cm

Informacoes do Produto

SKU:	CHEMP6TN010	Modelo:	EMP6TN010
Marca:	CLIMA	EAN:	N/D
Peso:	13 kg	Dimensões:	400 x 635 x 285 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	CLIMA
Modelo	EMP6TN010

Descricao Resumida

Módulo neutro de sobremesa robusto em aço inoxidável, ideal para otimizar o espaço e a funcionalidade em cozinhas profissionais. Dimensões compactas.

Descrição Completa

Olá, caro profissional da restauração! Precisa de otimizar o seu espaço de trabalho com soluções eficientes e duradouras? Este módulo neutro de sobremesa foi concebido para se integrar perfeitamente em qualquer ambiente profissional, oferecendo uma superfície de apoio robusta e versátil onde cada centímetro conta. Ideal para cozinhas com espaço limitado, permite organizar os seus utensílios e equipamentos com máxima funcionalidade sem sacrificar a estética, combinando a resistência do aço inoxidável com um design pensado para a operação diária. Invista na organização para garantir a eficácia do seu negócio!

módulo neutro inox — Módulo Neutro de Sobremesa — Principais Vantagens

Aprimore a funcionalidade da sua cozinha com este elemento neutro, uma solução inteligente para complementar as suas bancadas e equipamentos. Este elemento de apoio é desenvolvido para criar uma área de trabalho adicional entre máquinas da mesma linha, otimizando o fluxo de trabalho e maximizando a produtividade. A sua construção integral em aço inoxidável garante uma limpeza fácil e uma longa vida útil, resistindo às exigências de um negócio de ritmo acelerado.

A superfície superior e os painéis laterais em inox providenciam uma plataforma segura e higiénica para a preparação de alimentos ou para o suporte de pequenos aparelhos. Este mobiliário complementar é a escolha certa para quem busca durabilidade e um excelente aproveitamento do espaço, contribuindo significativamente para a organização e eficiência operacional.

Aplicações Profissionais

Este componente neutro é indispensável em cozinhas profissionais, restaurantes, cafeterias, pastelarias e estabelecimentos de hotelaria. A sua adaptabilidade permite a instalação sobre bancadas ou como parte de uma linha de cocção, providenciando um espaço de trabalho adicional crucial para a preparação de ingredientes, montagem de pratos ou como suporte para equipamentos auxiliares como batedeiras, liquidificadores ou aquecedores de comida.

Desde pequenos snack-bars a grandes cozinhas industriais, a robustez e a facilidade de higienização tornam este item um ativo valioso. É ideal para otimizar áreas de preparação onde a limpeza e a resistência são prioritárias, garantindo um ambiente de trabalho mais organizado e eficaz para a sua equipa.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Estrutura	Aço inoxidável
Plano de Trabalho	Aço inoxidável
Painéis Laterais	Aço inoxidável
Painéis de Comandos	Aço inoxidável
Chaminés	Aço inoxidável
Capacidade	GN 1/1
Peso	13 kg
Dimensões (AxFxH)	400x635x285 mm

Perguntas Frequentes

- **Para que serve um módulo neutro de sobremesa?**

Um módulo neutro de sobremesa serve como um elemento de apoio para outros equipamentos, ideal para criar superfícies de trabalho adicionais ou para preencher espaços entre máquinas, otimizando a distribuição funcional da sua cozinha profissional.

- **De que material é feito este módulo?**

Este módulo é integralmente construído em aço inoxidável, incluindo a estrutura, o plano de trabalho, os painéis laterais, os painéis de comandos e as chaminés, garantindo máxima durabilidade, resistência à corrosão e facilidade de limpeza.

- **É fácil de limpar e manter?**

Sim, a superfície lisa e não porosa do aço inoxidável, aliada à sua resistência a manchas e corrosão, facilita imenso a limpeza diária e a manutenção da higiene, crucial para qualquer ambiente alimentar profissional.

- **Quais as dimensões deste equipamento?**

O módulo possui dimensões de 400x635x285 mm (AxFxH), sendo adequado para instalação em espaços compactos e perfeitamente alinhado com equipamentos da linha 600, promovendo uma integração harmoniosa na sua cozinha.

- **Posso utilizá-lo com outros equipamentos da linha 600?**

Sim, este módulo foi especificamente projetado para criar espaços de trabalho contínuos e eficazes entre máquinas da mesma linha de fundo 600, facilitando a organização e o fluxo de trabalho na sua cozinha.