

# 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



## Móvel Neutro Inox 80 cm com Gaveta Linha 900 MAGISTRA PLUS

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	CHMN98A	<b>Modelo:</b>	MN98A
<b>Marca:</b>	CLIMA	<b>EAN:</b>	N/D
<b>Peso:</b>	51 kg	<b>Dimensões:</b>	800 x 900 x 850 cm

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	CLIMA
<b>Modelo</b>	MN98A

### Descricao Resumida

Móvel neutro inovador em aço inox AISI 304 com 80 cm, ideal para cozinhas profissionais. Inclui gaveta e pés ajustáveis para estabilidade.

## Descricao Completa

### Móvel neutro inox — Móvel Neutro – Principais Vantagens

Concebido para espaços de restauração de alta exigência, este módulo neutro da linha MAGISTRA PLUS 900 proporciona uma solução robusta e versátil para a sua cozinha industrial. A construção monobloco em aço inoxidável AISI 304 garante durabilidade e resistência à corrosão, indispensáveis num ambiente profissional. Além disso, os pés ajustáveis permitem uma adaptação perfeita a qualquer superfície, assegurando estabilidade e ergonomia no local de trabalho.

A integração de um amplo gavetão oferece uma arrumação prática e eficiente para utensílios ou ingredientes, otimizando o fluxo de trabalho e contribuindo para a organização da sua cozinha. Este equipamento é a escolha ideal para complementar a sua linha de confeção, possibilitando uma área de trabalho adicional e um suporte funcional para as operações diárias, desde a preparação à finalização de pratos. A sua limpeza e manutenção fáceis são características que potenciam a higiene e a eficiência, tornando-o um ativo valioso para qualquer negócio de restauração ou hotelaria.

### Aplicações Profissionais

Este armário de apoio é excepcionalmente indicado para diversas aplicações em cozinhas profissionais, incluindo restaurantes, hotéis, cantinas e snack-bares. É perfeito para servir como uma extensão da área de preparação, suportando equipamentos auxiliares ou oferecendo um espaço neutro para empratamento. A sua resistência permite a colocação de máquinas pequenas e médias na bancada superior, tirando partido da robustez da estrutura. Permite também o armazenamento seguro e acessível de facas, tábuas de corte e outros acessórios essenciais que a sua equipa utiliza diariamente.

### Características Técnicas

<b>Modelo</b>	MAGISTRA PLUS 900
<b>Tipo de Módulo</b>	Monobloco sobre armário aberto
<b>Material da Estrutura</b>	Aço inoxidável AISI 304, 1 mm de espessura

<b>Pés</b>	Reguláveis em AISI 304
<b>Características Adicionais</b>	Gavetão amplo (apenas em monobloco), frontal moldado
<b>Comprimento</b>	800 mm
<b>Profundidade</b>	900 mm
<b>Altura</b>	850 mm
<b>Peso</b>	51 kg

## Perguntas Frequentes

---

### **Será que este armário se adapta a qualquer tipo de cozinha profissional?**

Sim, o design versátil e a construção robusta tornam este módulo neutro adequado para uma vasta gama de cozinhas, desde pequenos restaurantes a grandes cozinhas industriais, proporcionando uma útil superfície de trabalho.

### **Quais as vantagens do aço inoxidável AISI 304 na sua construção?**

O aço inoxidável AISI 304 é altamente resistente à corrosão e durável, garantindo que o seu móvel de apoio mantenha a sua integridade e aparência mesmo em ambientes de cozinha intensivos, sujeitos a humidade e uso frequente.

### **É fácil de instalar e ajustar o móvel?**

Sim, os pés reguláveis em aço inoxidável AISI 304 permitem um nivelamento simples e eficaz em qualquer tipo de piso, facilitando a sua instalação e assegurando uma superfície de trabalho estável.

### **Quais os benefícios de ter um gavetão incorporado neste módulo?**

O gavetão amplo integrado proporciona um espaço de armazenamento adicional, ideal para guardar utensílios de cozinha, toalhas ou outros itens, contribuindo para uma melhor organização e eficiência operacional.

### **Como se processa a limpeza e manutenção deste módulo neutro?**

Graças ao aço inoxidável e ao frontal moldado, a limpeza é extremamente simples. Basta utilizar os produtos de limpeza adequados para inox, garantindo que o seu equipamento se mantém higiénico e em perfeitas condições de utilização, prolongando a sua vida útil e o bom aspeto.