

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: 03/07/2026

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

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

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	CLIMA
Modelo	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

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

Pés	Reguláveis em AISI 304
Características Adicionais	Gavetão amplo (apenas em monobloco), frontal moldado
Comprimento	800 mm
Profundidade	900 mm
Altura	850 mm
Peso	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.