

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: 23/05/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Módulo Neutro de Bancada Inox com Gaveta 70 cm

Informacoes do Produto

SKU:	CHMN77TC	Modelo:	MN77TC
Marca:	CLIMA	EAN:	N/D
Peso:	25 kg	Dimensões:	700 x 714 x 250 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	CLIMA
Modelo	MN77TC

Descricao Resumida

Módulo neutro de bancada em aço inoxidável com gaveta, ideal para organização e extra espaço de trabalho em cozinhas profissionais e restauração.

Descricao Completa

Módulo Neutro — Principais Vantagens

Concebido para espaços de trabalho eficientes, este módulo neutro de bancada em aço inoxidável é a solução ideal para cozinhas profissionais e estabelecimentos de restauração. A sua construção robusta garante durabilidade, enquanto os pés reguláveis proporcionam estabilidade em qualquer superfície, permitindo uma adaptação perfeita ao ambiente da sua cozinha. O design compacto e a gaveta integrada oferecem funcionalidade e organização, essenciais para otimizar o fluxo de trabalho.

Aplicações Profissionais

Este versátil elemento é perfeito para uma vasta gama de aplicações em contextos de restauração. É uma adição inestimável para restaurantes, cafés, pastelarias e hotéis que procuram maximizar o seu espaço de bancada. A gaveta permite o armazenamento conveniente de utensílios, talheres ou outros pequenos equipamentos, contribuindo para a manutenção da organização e eficiência em áreas de preparação e serviço.

Características Técnicas

Tipo	Módulo neutro com gaveta
Linha	MAGISTRA PLUS 700
Estrutura	Aço AISI 304 de 1 mm
Pés	Reguláveis em AISI 304
Dimensões	700x714x250h mm
Largura	70 cm
Peso	25 kg

Perguntas Frequentes

Este módulo é adequado para que tipo de ambiente?

É ideal para espaços de cozinha profissional, como restaurantes, cafés, pastelarias e unidades hoteleiras, onde a durabilidade e a higiene são prioritárias.

Qual é a vantagem do aço AISI 304 na sua construção?

O aço AISI 304 é altamente resistente à corrosão e fácil de limpar, garantindo uma longa vida útil e cumprindo os mais rigorosos padrões de higiene alimentar exigidos em cozinhas profissionais.

A gaveta incluída é removível para facilitar a limpeza?

A descrição do produto não especifica se a gaveta é removível, mas a construção em aço inoxidável garante que a limpeza geral é simples e eficaz.

Os pés reguláveis oferecem que tipo de benefício?

Os pés ajustáveis permitem nivelar o módulo em superfícies irregulares, assegurando a estabilidade e a segurança do equipamento durante o uso diário na cozinha.

Posso integrar este módulo em qualquer configuração de cozinha?

Com 70 cm de largura e um design de bancada, este módulo pode ser facilmente integrado em diversas configurações de cozinhas profissionais, complementando outros equipamentos da Linha 700 para uma estética coesa.