

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



Hotelequip.pt

Módulo Neutro de Bancada Aço Inox 700x714x250mm

Informacoes do Produto

| | | | |
|---------------|---------|-------------------|--------------------|
| SKU: | CHMN77T | Modelo: | MN77T |
| Marca: | CLIMA | EAN: | N/D |
| Peso: | 25 kg | Dimensões: | 700 x 714 x 250 cm |

Imagens do Produto



Especificacoes

| | |
|---------------|-------|
| Marca | CLIMA |
| Modelo | MN77T |

Descricao Resumida

Módulo neutro de bancada em aço inoxidável AISI 304, 700x714x250mm, ideal para cozinhas profissionais. Durável, higiénico e versátil.

Descricao Completa

Módulo Neutro – Principais Vantagens

Este versátil módulo de bancada é uma solução prática e durável para a sua cozinha profissional. Fabricado com aço inoxidável AISI 304 de espessura robusta (1 mm), oferece uma estrutura monobloco higiénica e fácil de limpar. O design compacto torna-o ideal para otimizar o espaço em qualquer ambiente de restauração, hotelaria ou similares. A sua construção resistente garante elevada durabilidade e fiabilidade no uso diário, sendo um investimento inteligente para qualquer negócio.

Aplicações Profissionais

Este elemento neutro é indispensável para uma vasta gama de estabelecimentos, desde restaurantes e cafés até pastelarias, cantinas e snack-bares. A sua superfície de trabalho adicional permite uma organização eficiente e uma preparação de alimentos otimizada, melhorando o fluxo de trabalho na sua cozinha. Adicionalmente, a facilidade de integração em linhas de confeção existentes, especialmente na linha Magistra Plus 700, torna-o uma peça fundamental para a otimização de qualquer espaço.

Características Técnicas

| | |
|------------------------------|---------------------------------|
| Tipo de Produto | Elemento Neutro de Bancada |
| Série | MAGISTRA PLUS 700 |
| Material da Estrutura | Aço Inoxidável AISI 304 |
| Espessura do Aço Inox | 1 mm |
| Pés | Reguláveis em Aço Inox AISI 304 |
| Dimensões (LxPxA) | 700x714x250h mm |
| Peso | 25 kg |

Perguntas Frequentes

1. Este módulo de bancada é adequado para cozinhas com espaço limitado?

Sim, o design compacto e as dimensões de 700x714x250h mm tornam-no uma excelente opção para otimizar o espaço em cozinhas profissionais, oferecendo uma superfície de trabalho adicional sem ocupar muito volume.

2. Qual é a vantagem do aço inoxidável AISI 304 na construção deste módulo?

O aço inoxidável AISI 304 é altamente resistente à corrosão e durável, garantindo uma longa vida útil ao produto. É também um material extremamente higiénico, fácil de limpar e ideal para ambientes de preparação de alimentos, cumprindo as normas de segurança alimentar.

3. É possível integrar este elemento neutro em qualquer linha de equipamentos?

Embora faça parte da linha Magistra Plus 700, este módulo neutro pode ser facilmente integrado em diversas configurações de cozinha devido ao seu design versátil. A sua funcionalidade como superfície de apoio é universalmente útil.

4. Os pés são ajustáveis para diferentes alturas de trabalho?

Sim, os sólidos pés reguláveis em aço inoxidável AISI 304 permitem ajustar a altura do módulo. Esta funcionalidade assegura uma ergonomia ideal para os operadores e uma adaptação perfeita a outras bancadas ou equipamentos existentes na sua cozinha.

5. A manutenção e limpeza deste módulo são complexas?

Não, a estrutura em monobloco e o acabamento em aço inoxidável AISI 304 facilitam imenso a limpeza e a manutenção. Basta um pano húmido e detergente suave para manter o módulo impecável e sempre pronto para uso.