

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: 22/05/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Módulo Neutro Inox com Armário Aberto Linha 700

Informacoes do Produto

SKU:	CHMN77A	Modelo:	MN77A
Marca:	CLIMA	EAN:	N/D
Peso:	45 kg	Dimensões:	700 x 714 x 850 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	CLIMA
Modelo	MN77A

Descricao Resumida

Módulo neutro em aço inox AISI 304, linha 700, com armário aberto, ideal para otimizar o espaço de trabalho em cozinhas profissionais. Pés reguláveis. Dimensões: 700x714x850h mm.

Descrição Completa

Módulo Neutro Inox — Módulo Neutro — Principais Vantagens

Concebido para resistir às exigências das cozinhas profissionais, este elemento neutro com armário aberto oferece uma solução robusta e versátil para espaços de trabalho em restauração e hotelaria. A sua construção em aço inoxidável assegura durabilidade e facilita a higienização, elementos cruciais para a manutenção de ambientes de trabalho seguros e eficazes. Além disso, os pés reguláveis permitem um ajuste perfeito a qualquer superfície, garantindo estabilidade.

Este componente é ideal para criar uma configuração de cozinha fluida, onde o armazenamento e a preparação coexistem em harmonia. A ausência de funções ativas, como aquecimento ou refrigeração, torna-o num complemento excelente para uma linha de confeção existente, ou como uma estação de trabalho auxiliar, proporcionando conveniência e organização ao seu espaço.

Aplicações Profissionais

Um equipamento como este revela-se indispensável em diversos ambientes da gastronomia profissional. Desde restaurantes movimentados que necessitam de amplo espaço de preparação e arrumação, a cantinas e refeitórios que precisam de modularidade e resistência, as suas capacidades são vastas. Igualmente adequado para cozinhas de hotelaria que valorizam a estética e a funcionalidade, este módulo inox integra-se perfeitamente, otimizando o fluxo de trabalho e o acesso a utensílios e ingredientes.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Tipo de Móvel	Neutro com Armário Aberto
Série	MAGISTRA PLUS 700
Estrutura	Aço inoxidável AISI 304 de 1 mm
Pés	Reguláveis em aço AISI 304

Característica	Detalhe
Dimensões (LxPxA)	700x714x850 mm
Peso	45 kg

Perguntas Frequentes

1. Este módulo é compatível com outros equipamentos de cozinha industrial?

Sim, este módulo neutro faz parte da linha MAGISTRA PLUS 700, o que garante a sua compatibilidade e integração harmoniosa com outros equipamentos da mesma linha, criando um ambiente de trabalho coeso e funcional.

2. O material de construção é resistente à corrosão?

Sim, a sua construção em aço inoxidável AISI 304 de 1 mm de espessura confere-lhe uma excelente resistência à corrosão e facilita a limpeza, o que é fundamental para a durabilidade em ambientes de cozinha intensos.

3. Os pés reguláveis permitem ajustar a altura do módulo?

Com certeza, os pés reguláveis em aço AISI 304 permitem um ajuste preciso da altura do módulo, assegurando estabilidade em superfícies irregulares e ergonomia para o utilizador.

4. Este módulo necessita de alguma instalação especial?

Não, sendo um elemento neutro e monobloco, não requer instalações elétricas ou de gás complexas. Basta posicioná-lo no local desejado e ajustar os pés para colocação e utilização imediatas.

5. Qual a finalidade principal de um módulo neutro com armário aberto?

A sua principal finalidade é oferecer um espaço adicional de trabalho e arrumação, essencial para a organização da cozinha profissional. Permite armazenar utensílios, louça ou ingredientes, mantendo-os sempre acessíveis durante o serviço.