

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: 04/07/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Módulo Neutro Inox 40 cm com Gaveta Linha 700

Informacoes do Produto

SKU:	CHMN74AC	Modelo:	MN74AC
Marca:	CLIMA	EAN:	N/D
Peso:	34 kg		

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	CLIMA
Modelo	MN74AC

Descricao Resumida

Módulo neutro em inox de 40 cm com gaveta e pés reguláveis, ideal para otimizar o espaço de trabalho em cozinhas profissionais. Parte da linha 700.

Descricao Completa

Módulo Neutro Inox — Módulo Neutro – Principais Vantagens

Este módulo neutro de 40 cm, equipado com gaveta, é uma solução robusta e versátil, indispensável em qualquer cozinha profissional. Concebido para complementar a linha de equipamentos de confeitaria, oferece uma superfície de trabalho adicional e um espaço de arrumação prático. Fabricado em aço inoxidável de alta qualidade, garante durabilidade, facilidade de limpeza e resistência às exigências do uso diário em ambientes de restauração e hotelaria.

Aplicações Profissionais

Ideal para restaurantes, hotéis, cantinas e qualquer estabelecimento que necessite de otimizar o seu espaço de trabalho. A sua gaveta integrada permite guardar utensílios, talheres ou pequenos equipamentos, mantendo a área de preparação organizada e funcional. O design monobloco e os pés reguláveis em aço inoxidável adaptam-se facilmente a diferentes configurações de cozinha, proporcionando uma estabilidade superior e um alinhamento perfeito com outros equipamentos.

Características Técnicas

Largura	400 mm
Profundidade	714 mm
Altura	850 mm
Peso	34 kg
Material	Aço Inoxidável AISI 304
Espessura da Estrutura	1 mm
Tipo de Pés	Reguláveis em AISI 304
Módulo	Com gaveta

Perguntas Frequentes

Qual a durabilidade esperada deste módulo neutro?

A estrutura em aço inoxidável AISI 304 com 1 mm de espessura garante uma durabilidade excepcional, resistindo à corrosão e ao desgaste diário em ambientes de cozinha profissional.

É possível integrar este módulo em qualquer linha de equipamentos?

Sim, este módulo foi concebido para se integrar na linha MAGISTRA PLUS 700, mas o seu design versátil permite que seja combinado com outras linhas de equipamentos profissionais para criar uma solução de trabalho coesa.

Como se realiza a limpeza e manutenção deste produto?

O aço inoxidável é um material que facilita a limpeza e a higiene. Recomenda-se a utilização de produtos de limpeza específicos para inox e um pano macio para manter o brilho e a integridade da superfície.

Os pés são ajustáveis em altura?

Sim, os pés são reguláveis, permitindo ajustar a altura do módulo para alinhar perfeitamente com outras bancadas ou equipamentos na sua cozinha, garantindo uma superfície de trabalho ergonómica.

Este módulo vem montado ou requer instalação?

Este módulo é um equipamento monobloco, o que significa que vem pré-montado, facilitando a sua instalação e minimizando os tempos de inatividade na sua operação.