

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 Inox 40cm Linha 700

Informacoes do Produto

SKU:	CHMN74A	Modelo:	MN74A
Marca:	CLIMA	EAN:	N/D
Peso:	30 kg	Dimensões:	400 x 714 x 850 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	CLIMA
Modelo	MN74A

Descricao Resumida

Módulo neutro 40cm em aço inoxidável AISI 304, perfeito para cozinhas profissionais. Com pés ajustáveis, oferece durabilidade e estabilidade na Linha 700.

Descrição Completa

Módulo Neutro — Principais Vantagens

Este módulo de apoio multifuncional é essencial para otimizar o espaço e a eficiência em qualquer cozinha profissional. Com a sua construção robusta em aço inoxidável AISI 304, oferece a durabilidade necessária para suportar o ritmo acelerado de ambientes comerciais.

Os pés ajustáveis garantem uma estabilidade perfeita em qualquer superfície, tornando-o numa adição versátil para o seu estabelecimento. Este suporte adapta-se facilmente às necessidades da sua operação, proporcionando uma base segura para os seus equipamentos de confeção.

Aplicações Profissionais

Ideal para restaurantes, hotéis, cafetarias e cozinhas industriais, este elemento neutro encaixa-se perfeitamente na Linha 700. Pode ser utilizado como extensão de bancada, base para equipamentos ou simplesmente como espaço adicional para preparação, contribuindo para um fluxo de trabalho mais organizado e eficaz.

A sua adaptabilidade torna-o perfeito para qualquer negócio que exija funcionalidade e resistência. É particularmente útil para organizar utensílios, talheres e outros consumíveis, mantendo-os sempre ao alcance da sua equipa.

Características Técnicas

Tipo	Módulo neutro monobloco sobre armário aberto
Material	Aço inoxidável AISI 304 (1 mm de espessura)
Dimensões (LxPxA)	400x714x850h mm
Peso	30 kg
Funcionalidades	Pés reguláveis em AISI 304, frontal moldado

Perguntas Frequentes

Qual a espessura do aço inoxidável utilizado neste módulo?

O módulo é fabricado com aço inoxidável AISI 304 de 1 mm de espessura, garantindo elevada resistência e durabilidade para uso intensivo em ambientes profissionais.

Posso ajustar a altura deste elemento neutro?

Sim, o módulo dispõe de sólidos pés reguláveis em aço inoxidável AISI 304, permitindo ajustar a altura para se adaptar às suas necessidades específicas de trabalho e nivelar em superfícies irregulares.

É fácil integrar este módulo com outros equipamentos de cozinha?

Com certeza. Este módulo é parte da Linha 700, ideal para ser combinado com outros equipamentos da mesma linha, criando uma superfície de trabalho contínua e funcional na sua cozinha.

Este produto inclui alguma gaveta para armazenamento?

Não, este modelo específico é um módulo neutro monobloco sobre armário aberto, sem gaveta. Para modelos com gaveta, deve consultar outras opções na Linha 700.

Este módulo é adequado para que tipo de estabelecimentos?

Este módulo é perfeitamente adequado para uma vasta gama de estabelecimentos como restaurantes, hotéis, pastelarias e outras cozinhas profissionais que necessitem de uma superfície de apoio robusta e higiénica.