

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: 06/07/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Hotelequip.pt

Módulo Neutro Inox com 2 Portas 800x570x565 mm Linha 600

Informacoes do Produto

SKU:	CHEMPTS025	Modelo:	EMPTS025
Marca:	CLIMA	EAN:	N/D
		Dimensões:	800 x 570 x 565 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	CLIMA
Modelo	EMPTS025

Descricao Resumida

Módulo neutro de aço inoxidável com 2 portas, ideal para otimizar o espaço e organização em cozinhas profissionais. Parte da Linha 600.

Descricao Completa

Módulo Neutro Inox — Principais Vantagens

Este móvel de base em aço inoxidável é a solução ideal para organizar e otimizar o espaço na sua cozinha profissional. Concebido para a Linha 600, integra-se perfeitamente em qualquer ambiente de cozinha, oferecendo dois compartimentos espaçosos com portas para arrumação eficiente de utensílios, panelas ou pequenos equipamentos. A sua construção robusta garante durabilidade e facilidade de limpeza, fundamentais para o ritmo acelerado da hotelaria e restauração. A superfície superior proporciona um suporte adicional para preparação de alimentos ou como extensão da sua bancada de trabalho, tornando-o um elemento versátil e indispensável.

A bancada de apoio mantém uma estética coesa, facilitando a criação de um layout harmonioso na sua área de trabalho. Este elemento neutro permite uma flexibilidade máxima na disposição dos equipamentos e otimiza os fluxos de trabalho. A qualidade do material escolhido assegura resistência à corrosão e uma manutenção simples e rápida, características cruciais para o cumprimento das normas de higiene. A versatilidade deste suporte com portas torna-o um investimento inteligente para qualquer negócio que vise a eficiência e a ordem.

Aplicações Profissionais

Este armário de arrumação é perfeito para uma vasta gama de estabelecimentos, desde restaurantes e cafés a bares e cantinas. O seu design funcional adapta-se a áreas de preparação de alimentos, zonas de lavagem ou mesmo como estação de serviço. A capacidade de guardar diversos itens fora da vista contribui para um ambiente de trabalho mais organizado e profissional. A linha de design permite a integração com outros elementos da série 600, garantindo uma bancada de trabalho contínua e eficiente. A sua utilização vai desde a arrumação de louças e talheres a pequenos eletrodomésticos, mantendo tudo acessível e arrumado.

Características Técnicas

Tipo de Produto	Módulo Neutro de Base com Portas
Material	Aço Inoxidável
Número de Portas	2

Dimensões (CxPxA)	800x570x565h mm
Linha	600 Estambul

Perguntas Frequentes

Este móvel de base requer algum tipo de montagem especializada?

Não, o móvel de base é fornecido pré-montado, requerendo apenas a instalação de pequenos componentes e o posicionamento no local desejado, o que facilita uma rápida entrada em operação.

É possível integrar este módulo com outros equipamentos da linha 600?

Sim, este módulo neutro foi especificamente concebido para se integrar harmoniosamente com outros equipamentos da Linha 600, garantindo um alinhamento perfeito e uma superfície de trabalho contínua.

Qual a durabilidade esperada do aço inoxidável em ambiente profissional?

O aço inoxidável de alta qualidade utilizado oferece excelente resistência à corrosão e ao desgaste, garantindo uma vida útil prolongada mesmo em ambientes de cozinha industrial de uso intensivo.

Este móvel pode ser utilizado para armazenar alimentos directamente?

Embora o aço inoxidável seja higiénico, recomenda-se que os alimentos sejam armazenados em recipientes adequados e fechados dentro do móvel, para manter a segurança alimentar e a limpeza.

Como deve ser feita a limpeza e manutenção deste móvel?

A limpeza é simples, bastando utilizar um pano macio com água morna e detergente neutro. Evite produtos abrasivos para preservar o acabamento do aço inoxidável e garantir a sua durabilidade.