

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



Suporte em Inox Central 3600x1710mm Linha 900

Informacoes do Produto

SKU:	CHEMPPLS9CTV360	Modelo:	EMPPLS9CTV360
Marca:	CLIMA	EAN:	N/D
		Dimensões:	3600 x 1710 x 550 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	CLIMA
Modelo	EMPPLS9CTV360

Descricao Resumida

Suporte central em aço inoxidável para equipamentos de cozinha modular, com dimensões de 3600x1710mm. Ideal para otimizar o espaço e fluxo de trabalho.

Descricao Completa

Suporte Central Inox — Principais Vantagens

Este robusto suporte em aço inoxidável foi concebido para otimizar o espaço e a funcionalidade em cozinhas profissionais. A sua estrutura central permite a integração de diversos equipamentos de bancada, facilitando a organização e o fluxo de trabalho em ambientes de alta exigência. A durabilidade e resistência do material garantem um desempenho superior, mesmo sob condições de utilização intensiva.

O design inteligente do apoio permite uma montagem rápida e descomplicada de equipamentos com larguras de 400, 800 e 1.200 mm, bem como fundos de 700 ou 900 mm. Esta versatilidade torna-o uma solução ideal para a criação de blocos modulares completos, adaptando-se perfeitamente às necessidades específicas de cada espaço e configuração de cozinha industrial.

Aplicações Profissionais

Este sistema de suporte é indispensável em restaurantes, hotéis, refeitórios e qualquer cozinha profissional que exija uma organização eficiente e uma estrutura de trabalho sólida. A sua capacidade de integrar diversos aparelhos de forma coesa contribui para uma maior produtividade e segurança alimentar. É uma peça-chave para a criação de estações de confeção versáteis e adaptáveis.

Adequado para apoiar fogões, fritadeiras, grelhadores ou outros equipamentos de bancada, permite uma distribuição equitativa da carga e uma utilização otimizada do espaço. Profissionais do setor de restauração encontrarão neste suporte uma base fiável para as suas operações diárias, assegurando estabilidade e um ambiente de trabalho ordenado.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Material	Aço inoxidável
Dimensões (AxFxH)	3600 x 1710 x 550 mm
Profundidade	900 mm

Característica	Detalhe
Compatibilidade com Equipamentos	Larguras de 400, 800 e 1.200 mm; fundos de 700 ou 900 mm
Linha de Produto	Linha 900 Estambul

Perguntas Frequentes

Qual a capacidade máxima de peso que o suporte pode aguentar?

A descrição técnica foca-se na resistência da construção em aço inoxidável e na sua adequação a ambientes industriais, sugerindo uma elevada capacidade de carga, embora o valor exato não seja especificado. É projetado para suportar equipamentos de confeção de grande porte.

É fácil de montar e desmontar em caso de necessidade de reorganização da cozinha?

Sim, o design do suporte permite um acoplamento rápido e simples dos equipamentos. Isso facilita a montagem inicial e também a reconfiguração do espaço, adaptando-se às necessidades dinâmicas de uma cozinha profissional.

O suporte é compatível com equipamentos de outras linhas além da Linha 900?

O suporte foi desenhado para acoplar equipamentos com medidas específicas de largura (400, 800, 1.200 mm) e profundidade (700 ou 900 mm). Embora faça parte da Linha 900, a compatibilidade depende das dimensões dos seus equipamentos existentes.

Como se realiza a limpeza e manutenção do suporte?

Fabricado em aço inoxidável, a limpeza é simples e eficaz. Recomenda-se a utilização de produtos neutros e panos macios para preservar o acabamento e a higiene, garantindo a longevidade do produto em ambientes de cozinha exigentes.

Pode ser utilizado como uma ilha de trabalho central sem equipamentos acoplados?

Embora a função principal seja a de suporte para equipamentos, a sua robustez e dimensões generosas permitem a sua utilização como uma superfície de trabalho neutra em cozinha central. No entanto, a sua conceção é para integração de aparelhos.