

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



Módulo Neutro de Mesa Inox Linha 900 Estambul 800x900x300mm

Informacoes do Produto

SKU:	CHEMPPLS9TN020	Modelo:	EMPPLS9TN020
Marca:	CLIMA	EAN:	N/D
Peso:	31 kg	Dimensões:	800 x 900 x 300 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	CLIMA
Modelo	EMPPLS9TN020

Descricao Resumida

Módulo neutro de mesa em aço inoxidável da Linha 900 Estambul, ideal para otimizar o espaço de trabalho em cozinhas profissionais.

Descrição Completa

Explore a versatilidade e a robustez deste módulo neutro de mesa, uma solução essencial para a otimização de espaços de trabalho em cozinhas profissionais. Desenvolvido para complementar a gama de equipamentos de confeitaria da Linha 900 Estambul, este elemento é perfeito para criar áreas de preparação eficientes, garantindo organização e fluidez no seu fluxo de trabalho diário. A sua conceção em aço inoxidável e as suas dimensões generosas tornam-no ideal para as exigências do setor da hotelaria e restauração.

módulo neutro inox — Módulo de Apoio Inox — Principais Vantagens

- **Durabilidade Superior:** Construído integralmente em aço inoxidável, este armário oferece uma resistência excepcional à corrosão, humidade e desgaste, assegurando uma longa vida útil mesmo em ambientes de uso intensivo.
- **Otimização do Espaço:** A sua conceção permite criar áreas de trabalho contínuas entre equipamentos da mesma linha, maximizando a superfície disponível e facilitando as operações culinárias.
- **Higiene Exemplar:** As superfícies lisas e não porosas do inox simplificam a limpeza e desinfeção, cumprindo os mais rigorosos padrões de higiene exigidos em cozinhas comerciais e profissionais.
- **Flexibilidade de Instalação:** Com um design neutro, este módulo integra-se facilmente em qualquer configuração de cozinha, proporcionando uma transição harmoniosa entre as diferentes estações de trabalho.

Aplicações Profissionais

Este versátil móvel de apoio encontra a sua utilidade em diversos estabelecimentos, desde grandes restaurantes e catering a hotéis e snack-bars. É particularmente adequado para:

- Cozinhas industriais que necessitam de prolongar as superfícies de trabalho adjacentes a fogões, fritadeiras ou banhos-maria.
- Áreas de preparação de alimentos onde a organização e a facilidade de limpeza são cruciais para a eficiência e segurança alimentar.
- Buffets e linhas de serviço que requerem um suporte robusto para apresentar pratos ou como estação de corte.

- Laboratórios alimentares e estabelecimentos de saúde, cumprindo com os elevados padrões de higiene para equipamentos em inox.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Estrutura	Aço inoxidável
Superfície de trabalho	Aço inoxidável
Painéis Laterais	Aço inoxidável
Painéis de comandos	Aço inoxidável
Chaminés	Aço inoxidável
Dimensões (AxFxH)	800x900x300 mm
Peso	31 kg
Gama de Fundo	700mm e 900mm

Perguntas Frequentes

Para que serve um módulo neutro de mesa?

Um módulo neutro de mesa serve para criar uma extensão de superfície de trabalho entre equipamentos de cozinha da mesma linha, otimizando o espaço e facilitando a preparação de alimentos. É ideal para manter a uniformidade e a funcionalidade da área.

Qual é a vantagem do aço inoxidável na sua construção?

O aço inoxidável garante durabilidade, resistência à corrosão e facilidade de limpeza, características cruciais para manter os padrões de higiene exigidos em cozinhas profissionais. Contribui também para a estética da cozinha, conferindo um aspeto moderno e profissional.

Posso usar este módulo com equipamentos de outras gamas?

Embora concebido para a Linha 900 Estambul, este módulo neutro pode ser adaptado a outras gamas com fundos de 700mm ou 900mm. Garante que as dimensões totais e a estabilidade são adequadas para o seu layout específico.

Este equipamento requer instalação especializada?

Como móvel de apoio neutro, a sua instalação é geralmente simples, não exigindo ligações complexas a redes elétricas ou de gás. É recomendado garantir que a sua colocação respeita a ergonomia da cozinha e que se mantém nivelado para um uso seguro.

Como se deve limpar e fazer a manutenção deste módulo?

A limpeza deve ser feita com produtos específicos para aço inoxidável, evitando abrasivos para não danificar a superfície. Uma manutenção regular com esta prática garante a sua higiene e preserva o seu aspeto ao longo do tempo.