

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 de Bancada Inox Linha 700 800x730x300 mm

Informacoes do Produto

SKU:	CHEMPPLS7TN020	Modelo:	EMPPLS7TN020
Marca:	CLIMA	EAN:	N/D
Peso:	26 kg	Dimensões:	800 x 730 x 300 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	CLIMA
Modelo	EMPPLS7TN020

Descricao Resumida

Módulo neutro de bancada em aço inoxidável para cozinhas profissionais. Otimiza espaços entre equipamentos Linha 700 e 900. Durável e higiénico.

Descricao Completa

Módulo neutro inox — Módulo Neutro — Principais Vantagens

Este armário de bancada, concebido para uso intensivo em cozinhas profissionais, é a solução ideal para otimizar o espaço de trabalho. A sua construção robusta em aço inoxidável assegura durabilidade excepcional e facilidade de manutenção, características cruciais para ambientes de restauração. A capacidade de preencher lacunas operacionais entre máquinas da Linha 700 e 900 torna-o indispensável.

Aplicações Profissionais

Este elemento neutro é perfeito para complementar linhas de cocção em restaurantes, hotéis, e estabelecimentos de restauração rápida. A sua base neutra permite a criação de áreas de trabalho ergonómicas e eficientes, seja para a preparação de alimentos, apoio a equipamentos térmicos ou organização de utensílios. A sua versatilidade adapta-se a diferentes necessidades, desde cozinhas industriais a bares.

Características Técnicas

Estrutura	Aço inoxidável
Superfície de trabalho	Aço inoxidável
Painéis laterais	Aço inoxidável
Painéis de comando	Aço inoxidável
Chaminés	Aço inoxidável
Finalidade	Criação de espaços de trabalho entre máquinas de fundo 700 e 900
Fundo	700 mm
Peso	26 kg
Dimensões (LxPxA)	800x730x300 mm

Perguntas Frequentes

Qual a vantagem do aço inoxidável na construção deste módulo?

O aço inoxidável oferece uma resistência superior à corrosão e é extremamente fácil de limpar, garantindo a higiene necessária em cozinhas profissionais e uma vida útil prolongada do equipamento.

Este módulo é adequado para qualquer tipo de cozinha profissional?

Sim, é projetado para se integrar perfeitamente em diversas cozinhas, principalmente naquelas que utilizam equipamentos das Linhas 700 e 900, criando um ambiente de trabalho coeso e funcional.

Posso usar este módulo como suporte para equipamentos de cozinha quentes?

Devido à sua construção robusta em aço inoxidável, pode ser usado como suporte para diversos equipamentos, desde que o peso não exceda a capacidade estrutural e que se respeitem as normas de segurança para equipamentos térmicos.

Como este módulo contribui para a otimização do espaço na cozinha?

Este módulo permite preencher eficientemente os espaços entre equipamentos maiores, criando superfícies adicionais de trabalho ou armazenamento, o que é crucial em cozinhas com espaço limitado.

É fácil instalar este módulo de bancada?

Sim, o design simples e o peso gerível facilitam a instalação, permitindo que seja rapidamente integrado no seu espaço de trabalho sem necessidade de ferramentas especializadas ou montagens complexas.