

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: 05/07/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Módulo Neutro de Bancada Inox Linha 900 Estambul

Informacoes do Produto

SKU:	CHEMPPLS9TN010	Modelo:	EMPPLS9TN010
Marca:	CLIMA	EAN:	N/D
Peso:	21 kg	Dimensões:	400 x 900 x 300 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	CLIMA
Modelo	EMPPLS9TN010

Descricao Resumida

Módulo neutro de bancada em aço inoxidável, ideal para complementar linhas de confeção de 700 e 900 mm de profundidade. Dimensões 400x900x300h mm.

Descricao Completa

módulo neutro inox — Módulo de Apoio Inox — Principais Vantagens

Este módulo neutro de bancada é a solução ideal para criar um espaço de trabalho contínuo e funcional na sua cozinha profissional. Fabricado integralmente em aço inoxidável, oferece a durabilidade e a higiene necessárias para ambientes exigentes como restaurantes, hotéis e estabelecimentos de restauração.

A sua conceção robusta e o acabamento de qualidade superior garantem uma integração perfeita com outros equipamentos da linha 900, proporcionando uma superfície de apoio estável e resistente para as suas operações diárias.

Aplicações Profissionais

Um elemento desta natureza é indispensável em qualquer cozinha industrial que procure otimizar o seu fluxo de trabalho. É perfeito para complementar máquinas de confeção, servir como zona de preparação de alimentos ou simplesmente expandir a área de armazenamento e apoio.

A sua estrutura em aço inoxidável e design versátil tornam-no adequado para uma vasta gama de operações culinárias, desde a pastelaria à charcutaria, passando pela preparação de pratos quentes e frios.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Estrutura	Aço inoxidável
Plano de trabalho	Aço inoxidável
Painéis laterais	Aço inoxidável
Painéis de comandos	Aço inoxidável
Chaminés	Aço inoxidável

Fundo	900 mm
Peso	21 kg
Dimensões (LxPxA)	400x900x300h mm

Perguntas Frequentes

Para que tipo de equipamentos este módulo é recomendado?

É especialmente concebido para ser utilizado como superfície de trabalho entre máquinas da mesma gama de fundo 700 e 900, otimizando o espaço e a funcionalidade da sua cozinha industrial.

Qual a durabilidade deste móvel de bancada em ambientes profissionais?

A sua construção integral em aço inoxidável garante uma resistência excepcional à corrosão, impactos e uso intensivo, ideal para as exigências diárias de uma cozinha profissional.

Este módulo requer alguma montagem específica?

O produto é desenhado para uma fácil integração, destinando-se a criar espaços de trabalho modulares. Não foram especificadas necessidades de montagem complexas, facilitando a sua instalação.

É fácil de limpar e manter?

Sim, o aço inoxidável é conhecido pela sua facilidade de limpeza e manutenção. Basta utilizar produtos adequados para aço inoxidável para manter a higiene e o brilho do equipamento.

Posso combinar este módulo com bancadas de outras linhas?

É otimizado para a linha 900, assegurando uma compatibilidade visual e funcional. Recomenda-se a sua utilização com equipamentos e bancadas da mesma linha para uma integração perfeita e eficiente.