

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: 22/05/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Módulo Neutro Inox 3 Portas Linha 900 1200x790x550 mm

Informacoes do Produto

SKU:	CHEMPPLS9TS030	Modelo:	EMPPLS9TS030
Marca:	CLIMA	EAN:	N/D
Peso:	39 kg	Dimensões:	1200 x 790 x 550 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	CLIMA
Modelo	EMPPLS9TS030

Descricao Resumida

Módulo neutro em aço inoxidável com 3 portas da Linha 900, ideal para otimizar o armazenamento e organização em cozinhas profissionais.

Descricao Completa

Módulo Neutro Inox 900 — Armazenamento Robusto — Principais Vantagens

Este armário de base em aço inoxidável é a solução ideal para organizar o seu espaço de trabalho. Concebido para suportar o rigor de ambientes comerciais, oferece estabilidade e durabilidade inigualáveis, elementos cruciais para a eficiência em qualquer cozinha profissional, cafeteria ou estabelecimento de hotelaria.

Com três portas, este módulo proporciona um armazenamento amplo, mantendo os seus utensílios e equipamentos essenciais ao alcance da mão e organizados. Os seus pés reguláveis em altura garantem uma adaptação perfeita a qualquer superfície, assegurando um alinhamento impecável com outros equipamentos da sua linha de confeção.

A construção em aço inoxidável não só confere uma longevidade excepcional, mas também facilita a limpeza e manutenção, cumprindo as mais rigorosas normas de higiene. A Linha 900 Estambul reflete um compromisso com a qualidade e funcionalidade, otimizando fluxos de trabalho e contribuindo para um ambiente de trabalho mais produtivo.

Aplicações Profissionais

Perfeito para cozinhas de restaurantes, refeitórios, pastelarias e outras operações de serviço alimentar que necessitem de soluções de arrumação fiáveis e eficientes. A sua robustez permite que sirva como base para outros equipamentos de bancada, maximizando o aproveitamento do espaço.

A sua adaptabilidade torna-o num recurso valioso para manter a ordem e a organização em salas de preparação, zonas de lavagem ou áreas de confeção, onde o acesso rápido a materiais e utensílios é fundamental para a fluidez do serviço.

Características Técnicas

Fundo	900 mm
Portas	3
Peso	39 kg

Dimensões (AxFxH)	1200x790x550 mm
Material	Aço Inoxidável
Pés	Reguláveis em altura

Perguntas Frequentes

Qual a capacidade de carga deste módulo?

Apesar de não ser especificado um limite exato, a construção robusta em aço inoxidável e a linha de design 900 garantem que este módulo pode suportar o peso de equipamentos de cozinha profissional padrão, incluindo fornos de bancada ou fogões.

Os pés reguláveis facilitam o nivelamento em pisos irregulares?

Sim, os pés ajustáveis permitem compensar irregularidades no piso, garantindo que o seu módulo fica perfeitamente nivelado, o que é essencial para a segurança e estabilidade dos equipamentos colocados em cima.

Este móvel requer montagem especializada?

O produto é geralmente entregue parcialmente montado, sendo simples o ajuste dos pés e a colocação em posição. Recomenda-se a verificação do manual de instruções para detalhes específicos de instalação.

É adequado para uso em ambientes com alta humidade ou salinidade?

O aço inoxidável é conhecido pela sua resistência à corrosão, tornando este módulo adequado para a maioria dos ambientes de cozinha profissional, mesmo aqueles com humidade elevada ou exposição ocasional a agentes corrosivos.

Posso usar este módulo como base para outro equipamento da Linha 900?

Com certeza! Este módulo foi concebido como elemento complementar da Linha 900, harmonizando-se na perfeição com outros equipamentos desta série para criar uma área de trabalho coesa e funcional na sua cozinha.