

# 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: 18/05/2026

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



Acesso rapido  
ao produto



## Base Neutra Profissional L600 c/ Porta - 400x600x550mm

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	EU40605	<b>Modelo:</b>	OBN400 (40605)
<b>Marca:</b>	EUTRON	<b>EAN:</b>	N/D

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	EUTRON
<b>Modelo</b>	OBN400 (40605)

## Descricao Resumida

Base neutra profissional em aço inoxidável, linha L600, com pés reguláveis e porta pivotante para suporte de equipamentos e organização.

## Descricao Completa

### Base Neutra L600 — Principais Vantagens

Amplie a funcionalidade da sua cozinha com a Base Neutra Profissional L600. Concebida para otimizar o espaço e oferecer um suporte robusto para os seus equipamentos, esta base integra-se perfeitamente em qualquer linha de cocção profissional. A porta de abrir e o puxador ergonómico garantem um acesso fácil e rápido ao seu interior, ideal para armazenar utensílios ou ingredientes secos, mantendo a sua área de trabalho organizada e eficiente.

### Aplicações

A versatilidade da Base Neutra L600 torna-a indispensável em diversos ambientes profissionais. É uma solução de eleição para cozinhas de restaurantes que procuram otimizar a organização sob equipamentos de cocção, buffets de hotéis que necessitam de suporte adicional para apresentar pratos quentes, ou em qualquer estabelecimento que valorize um espaço de trabalho higiénico e bem estruturado. A sua construção robusta garante estabilidade para fornos, fogões ou grelhadores.

### Características Técnicas

<b>Estrutura e Pés</b>	Aço inoxidável
<b>Pés</b>	Reguláveis em altura
<b>Porta</b>	Pivotante com puxador
<b>Peso Bruto</b>	10 kg
<b>Dimensões Externas (AxLxP)</b>	400x600x550 mm