

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: 21/06/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Base Neutra Dupla Linha 700 para Cozinhas Profissionais

Informacoes do Produto

SKU:	EU7071	Modelo:	TH7071
Marca:	EUTRON	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	EUTRON
Modelo	TH7071

Descricao Resumida

Base neutra dupla em aço inoxidável, ideal para apoio de equipamentos em cozinhas profissionais. Com portas e pés reguláveis.

Descricao Completa

base neutra dupla — Base Neutra Linha 700 — Principais Vantagens

Esta base de suporte neutra, otimizada para o segmento HORECA, é a solução ideal para organizar o espaço na sua cozinha profissional. Com um design robusto e funcional, a base dupla permite a integração perfeita de diversos equipamentos, assegurando estabilidade e otimização do fluxo de trabalho. A sua constituição em aço inoxidável confere-lhe uma durabilidade excepcional e facilita a higiene, características indispensáveis para ambientes de restauração e hotelaria.

Aplicações

Perfeita para restaurantes de grande volume, hotéis com serviço de buffet contínuo ou qualquer cozinha industrial que necessite de um suporte confiável e versátil. Esta base neutra é uma excelente opção para alocar equipamentos de cozinha, como fogões, fritadeiras ou banhos-maria, contribuindo para uma cozinha mais organizada e eficiente. É igualmente adequada para padarias e pastelarias que necessitem de superfícies de trabalho adicionais.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Estrutura e Pés	Aço inoxidável
Pés	Reguláveis em altura
Portas	Pivotantes de abrir
Puxadores	Incluídos
Peso Bruto	20 kg
Dimensões Externas (CxPxA)	800x700x550 mm

Característica	Detalhe
Tipo	Dupla
Categoria	Confeção, Linha 700