

# 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: 10/06/2026

*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

<b>SKU:</b>	EU7071	<b>Modelo:</b>	TH7071
<b>Marca:</b>	EUTRON	<b>EAN:</b>	N/D

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	EUTRON
<b>Modelo</b>	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