

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 características podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.



Acesso rapido
ao produto



Hotelequip.pt

Bancada de Preparação Inox 40x70 Linha 700

Informacoes do Produto

SKU:	MS1147.220.001M	Modelo:	EN T 740 NV
Marca:	MAGNUS	EAN:	N/D
Peso:	18 kg	Dimensões:	400 x 720 x 250 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	MAGNUS
Modelo	EN T 740 NV

Descricao Resumida

Bancada de preparação em aço inoxidável, ideal para otimizar o espaço e aumentar a eficiência em cozinhas profissionais. Robusta e versátil.

Descricao Completa

Bancada Inox — Principais Vantagens

Concebida para a otimização de espaços em cozinhas comerciais e estabelecimentos de restauração, esta mesa de trabalho em aço inoxidável oferece uma superfície robusta e duradoura. A sua estrutura versátil permite uma integração perfeita em qualquer linha de equipamentos profissional, proporcionando eficiência na preparação de alimentos e na organização do seu espaço de trabalho.

Aplicações Profissionais

Este equipamento neutro é ideal para uma variedade de aplicações em cozinhas profissionais, incluindo restaurantes, hotéis, cafeterias e serviços de catering. É a solução perfeita para a preparação de ingredientes, montagem de pratos ou como um suporte adicional para utensílios e pequenos eletrodomésticos, facilitando o fluxo de trabalho da sua equipa.

Características Técnicas

Dimensões (LPA)	400x720x250/325 mm
Peso	18 kg
Material	Aço inoxidável
Compatibilidade	Base aberta Magnus

Perguntas Frequentes

P: Qual é a principal vantagem deste módulo neutro?

R: A principal vantagem reside na sua construção robusta em aço inoxidável e na versatilidade, permitindo-lhe adaptar-se a diversas configurações de cozinha profissional e combinar com outros equipamentos da linha para otimizar o espaço.

P: Posso combinar esta bancada com outros equipamentos?

R: Sim, este elemento foi concebido para ser combinado com uma base aberta, oferecendo flexibilidade na criação de soluções de trabalho personalizadas e eficientes.

P: Este equipamento é fácil de limpar?

R: Absolutamente. A sua superfície em aço inoxidável de alta qualidade garante uma limpeza rápida e eficaz, essencial para manter os padrões de higiene em qualquer ambiente alimentar.

P: Onde posso utilizar esta bancada de preparação?

R: É ideal para ser utilizada em qualquer cozinha profissional, desde pequenos snack-bars a grandes restaurantes e hotéis, para tarefas de preparação, apoio ou armazenamento temporário de utensílios.

P: Qual a durabilidade esperada deste produto?

R: Fabricado integralmente em aço inoxidável, este equipamento oferece uma excelente resistência à corrosão e ao desgaste diário, garantindo uma longa vida útil mesmo sob condições intensivas de uso.