

# 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



## Elemento Neutro de Bancada 900 TOP Inox 200x900mm

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	MS1117.220.004C	<b>Modelo:</b>	MN 298
<b>Marca:</b>	MAGNUS	<b>EAN:</b>	N/D
<b>Peso:</b>	10 kg	<b>Dimensões:</b>	200 x 900 x 250 cm

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	MAGNUS
<b>Modelo</b>	MN 298

### Descricao Resumida

Módulo neutro de bancada em aço inoxidável da linha 900 TOP, ideal para otimizar o espaço e a higiene em cozinhas profissionais. Medidas: 200x900x250 mm.

## Descricao Completa

Concebido para complementar eficientemente a sua linha de confeitaria profissional, este módulo neutro de bancada em aço inoxidável é a solução ideal para otimizar o espaço de trabalho. A sua estrutura robusta e o design ergonómico com anti-salpico curvado garantem durabilidade, funcionalidade e facilidade de limpeza, características essenciais para qualquer cozinha de alta exigência. Perfeito para manter a organização e a higiene, permitindo uma preparação de alimentos mais fluida e segura.

### elemento neutro inox — Módulo Neutro — Principais Vantagens

- **Durabilidade Superior:** Fabricado integralmente em aço inoxidável, resistente à corrosão e ao uso intensivo.
- **Higiene Otimizada:** Superfícies lisas e acabamento curvo anti-salpico facilitam a limpeza e previnem a acumulação de sujidade.
- **Versatilidade de Utilização:** Adequado para diversas aplicações em cozinhas profissionais, servindo como extensão ou área de apoio.
- **Design Funcional:** Chaminés em aço inoxidável com estética agradável, que também contribuem para a ventilação.
- **Otimização do Espaço:** Dimensões compactas (200x900x250 mm) permitem uma integração perfeita em linhas de confeitaria existentes.

### Aplicações Profissionais

Este equipamento é indispensável em cozinhas de restaurantes, hotéis, cantinas e qualquer estabelecimento de restauração que procure otimizar as suas operações. A sua conceção neutra adapta-se facilmente a diferentes fluxos de trabalho, seja como uma extensão da bancada principal, uma área de apoio para utensílios ou como base para pequenos eletrodomésticos. A sua presença melhora a eficiência e a ergonomia do espaço de preparação, contribuindo para um ambiente de trabalho mais produtivo para a sua equipa.

### Características Técnicas

Característica	Detalhe
Estrutura	Aço Inoxidável

Característica	Detalhe
Anti-salpico	Sim, ergonómico curvado
Chaminés	Aço Inoxidável
Linha	900 Top/Suspensão
Dimensões (LPA)	200x900x250 mm
Peso	10 kg

## Perguntas Frequentes

---

### **Para que tipo de estabelecimentos é este elemento neutro recomendado?**

É altamente recomendado para cozinhas profissionais de restaurantes, hotéis, cantinas e qualquer local que necessite de uma superfície de trabalho adicional ou extensão de linha de confeção.

### **Qual a principal vantagem da sua estrutura em aço inoxidável?**

A principal vantagem é a sua resistência excecional à corrosão e a facilidade de manutenção, garantindo uma longa vida útil e conformidade com os mais altos padrões de higiene.

### **O anti-salpico curvo tem alguma função para além da estética?**

Sim, além do design moderno, o anti-salpico curvo é ergonomicamente concebido para conter salpicos de líquidos e alimentos, contribuindo para uma maior limpeza e segurança na área de trabalho.

### **Este elemento neutro pode ser combinado com outros equipamentos da linha 900?**

Sim, este elemento foi concebido para ser perfeitamente integrado em linhas de confeção da série 900, permitindo criar um ambiente de trabalho coeso e funcional.

### **É de fácil instalação e limpeza no dia a dia?**

Sim, a sua construção simplificada e o material em aço inoxidável tornam a instalação e a limpeza diária bastante fáceis e rápidas, permitindo que a sua equipa se concentre na preparação de alimentos.