

Ficha Tecnica

Precisa de Ajuda? Ligue: (+351) 916 542 211



Hotelequip.pt

Hotelequip.pt

Rua Empresarial N° 8A, Zona Industrial Ponte Seca
2510-752 Gaeiras, Portugal



Acesso rapido
ao produto

Ficha tecnica gerada em: 21/06/2026

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

Módulo Neutro Inox 40x90cm Linha 900 Top

Informacoes do Produto

SKU:	MS1117.220.005C	Modelo:	MN 498
Marca:	MAGNUS	EAN:	N/D
Peso:	26 kg	Dimensões:	400 x 900 x 250 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	MAGNUS
Modelo	MN 498

Descricao Resumida

Módulo neutro em aço inoxidável 40x90x25 cm para linha de confeitaria 900. Ideal para preparação de alimentos e suporte em cozinhas profissionais.

Descrição Completa

módulo neutro inox — Módulo Neutro — Principais Vantagens

Este robusto balcão de apoio, concebido em aço inoxidável de alta qualidade, é uma peça essencial para qualquer cozinha profissional. O seu design sem componentes aquecidos ou refrigerados proporciona uma superfície de trabalho versátil e duradoura, ideal para a preparação de alimentos ou como extensão de outras unidades de confeitaria. A construção em aço inoxidável garante uma higiene impecável e uma resistência superior ao uso intensivo diário, contribuindo para a eficiência e organização do seu espaço de trabalho.

Aplicações Profissionais

Este balcão multiusos é perfeitamente adequado para uma vasta gama de estabelecimentos, desde restaurantes movimentados e hotéis de grande dimensão a cantinas e refeitórios institucionais. A sua adaptabilidade permite a integração em qualquer linha de confeitaria da série 900, oferecendo um espaço adicional valioso para a montagem de pratos, organização de ingredientes ou suporte de pequenos equipamentos.

A robustez e a facilidade de limpeza tornam-no uma escolha prática para ambientes com elevadas exigências de higiene e durabilidade, otimizando o fluxo de trabalho e a produtividade da sua equipa.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões (LPA)	400x900x250 mm
Peso	26 kg
Material da Estrutura	Aço inoxidável
Design do Painel Traseiro	Anti-salpico ergonómico curvado
Chaminés	Aço inoxidável com design atraente
Tipo de Instalação	Top/Suspensão (para linha 900)

Perguntas Frequentes

De que material é feito este módulo neutro?

É fabricado integralmente em aço inoxidável, garantindo durabilidade, resistência à corrosão e facilidade de limpeza, essenciais em ambientes de cozinha profissional.

Quais as dimensões exatas deste equipamento?

As dimensões do módulo são 400 mm de largura, 900 mm de profundidade e 250 mm de altura, proporcionando uma superfície de trabalho compacta e eficiente.

É fácil de instalar?

Sim, este módulo foi concebido para um encaixe perfeito na Linha 900 Top/Suspensão, facilitando a sua integração na configuração existente da sua cozinha.

Posso usá-lo para preparação de alimentos?

Com a sua robusta superfície em aço inoxidável e design anti-salpico, é ideal para processos de preparação de alimentos onde não são necessárias funções de aquecimento ou refrigeração.

Qual a vantagem do painel anti-salpico?

O painel anti-salpico ergonómico curvado ajuda a manter a área de trabalho limpa e organizada, protegendo contra salpicos e derrames durante a confeção de alimentos.