

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: 18/05/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Hotelequip.pt

Elemento Neutro Linha 900 TOP – 80x90 cm Aço Inox

Informacoes do Produto

SKU:	MS1117.220.007C	Modelo:	MN 998
Marca:	Magnus	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Magnus
Modelo	MN 998

Descricao Resumida

Elemento neutro robusto para cozinha profissional, com 80x90 cm em aço inoxidável. Ideal para apoio e preparação na Linha 900 TOP.

Descrição Completa

Elemento Neutro Linha 900 TOP — Principais Vantagens

Concebido para profissionais exigentes, este módulo neutro (mesa de apoio) da prestigiada Linha 900 oferece uma robustez e durabilidade inigualáveis. A sua construção integral em aço inoxidável garante uma higiene superior e uma resistência exemplar à corrosão, ideal para os ambientes mais rigorosos da restauração e hotelaria.

A superfície de trabalho generosa e estável, aliada a um peso de 40 kg, proporciona uma base sólida para a preparação de alimentos, a organização de utensílios ou como extensão modular de outras máquinas de confeção. O design otimizado integra-se perfeitamente em qualquer linha de equipamentos profissionais, otimizando o fluxo de trabalho na cozinha.

A atenção ao detalhe é visível no perfil anti-salpico ergonómico e curvado, que não só facilita a limpeza como também protege as paredes e outros equipamentos. As chaminés em aço inoxidável, com um design atraente, contribuem para a estética industrial, garantindo um aspeto moderno e profissional.

Aplicações

Este elemento neutro é uma adição versátil para qualquer cozinha profissional de grande dimensão, como restaurantes de alta capacidade, hotéis, refeitórios industriais e empresas de catering. É ideal para criar novas estações de preparação de alimentos, para adicionar espaço de apoio junto a fogões ou fornos, ou como zona de emplatagem e finalização de pratos. A sua robustez permite-lhe suportar equipamentos pesados e o uso contínuo, tornando-o um componente essencial para a eficiência operacional.

Especificações Técnicas

Característica	Detalhe
Marca	Magnus
Modelo	MN 998

Dimensões (LPA)	800x900x250 mm
Peso	40 kg
Estrutura	Aço inoxidável
Perfil	Anti-salpico ergonómico curvado
Chaminés	Aço inoxidável