

Ficha Tecnica

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

Hotelequip.pt

Rua Empresarial Nº 8A, Zona Industrial Ponte Seca
2510-752 Gaeiras, Portugal

Ficha tecnica gerada em: 22/07/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Hotelequip.pt

Módulo Neutro em Inox 300x600x300mm

Informacoes do Produto

SKU:	UD5600.045	Modelo:	5600.045
Marca:	UDEX	EAN:	N/D
Peso:	12 kg	Dimensões:	300 x 600 x 300 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	UDEX
Modelo	5600.045
Largura (mm)	até 600 mm
Linha	550, 600

Descricao Resumida

Módulo neutro em aço inoxidável com dimensões de 300x600x300mm. Ideal para cozinhas profissionais, oferece superfície de apoio robusta e higiénica.

Descricao Completa

Componente Neutro Inox — Principais Vantagens

Este módulo neutro simples, integralmente construído em aço inoxidável, representa uma solução robusta e higiénica para qualquer ambiente de cozinha profissional. A sua concepção permite uma integração fluida em diversas configurações, oferecendo uma superfície de apoio adicional essencial para a organização e otimização do espaço de trabalho. Projetado para resistir ao uso intensivo e facilitar a limpeza, este elemento é um investimento duradouro para o seu estabelecimento.

Aplicações Profissionais

Ideal para restaurantes, bares, hotéis, e outras cozinhas industriais que necessitam de versatilidade e durabilidade nos seus equipamentos. Este elemento de apoio é perfeito para complementar linhas de cocção, zonas de preparação de alimentos ou como uma superfície extra para utensílios e ingredientes. A sua adaptabilidade torna-o valioso para manter a eficiência e a organização, independentemente do tipo de serviço.

Características Técnicas

Dimensões	300x600x300 mm
Volume	0,13 m³
Peso Líquido	12 Kg

Perguntas Frequentes

Este módulo neutro é adequado para áreas de contacto direto com alimentos?

Sim, o corpo em aço inoxidável garante a máxima higiene e segurança para a preparação e manuseamento de alimentos, cumprindo as normas exigidas no setor profissional.

A instalação é complexa ou requer ferramentas especiais?

Não, o design deste elemento neutro é pensado para uma instalação simples e rápida, sem a necessidade de ferramentas especializadas. Pode ser facilmente integrado em qualquer linha de equipamentos existentes.

Qual a resistência do aço inoxidável usado neste módulo?

O aço inoxidável utilizado oferece elevada resistência à corrosão, a produtos químicos de limpeza e ao desgaste diário, assegurando uma longa vida útil mesmo em ambientes exigentes.

Este elemento é compatível com outras linhas de equipamentos de cozinha?

Sim, a sua natureza neutra e dimensões compactas permitem a compatibilidade com a maioria das linhas de equipamentos standard do mercado, facilitando a expansão ou reconfiguração da sua cozinha.

Quais os benefícios de ter um módulo neutro numa cozinha profissional?

Um módulo neutro aumenta a funcionalidade do espaço, proporcionando uma superfície de trabalho adicional e mais opções de armazenamento, o que é crucial para manter a eficiência e a organização na restauração.