

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 Inox 40x70x25cm p/ Equipamentos Linha 700

Informacoes do Produto

SKU:	CH9700200	Modelo:	9700200
Marca:	CLIMA	EAN:	N/D
		Dimensões:	250 x 400 x 700 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Modelo	9700200
Marca	CLIMA
Linha	700

Descricao Resumida

Módulo neutro em aço inoxidável para Linha 700 de cozinha profissional, com dimensões de 400x700x250 mm, ideal para elevar equipamentos.

Descricao Completa

Módulo neutro inox — Unidade de Apoio para Equipamentos — Principais Vantagens

Este módulo neutro em aço inoxidável é a solução ideal para organizar e elevar os seus equipamentos de confeitaria, otimizando o espaço e a eficiência na cozinha profissional. Concebido para a Linha 700, oferece uma base estável, duradoura e higiênica, essencial para as exigências diárias da hotelaria e restauração.

A construção robusta em aço inoxidável assegura uma resistência superior à corrosão e facilidade de limpeza, características cruciais em ambientes onde a higiene é prioritária. Proporcionar uma altura ergonômica para os aparelhos contribui para o bem-estar da equipa, diminuindo o esforço físico e aumentando a produtividade.

Aplicações Profissionais

Perfeita para restaurantes, hotéis, cantinas e qualquer estabelecimento de restauração que utilize equipamentos da Linha 700. A sua versatilidade permite alojar fornos, fogões, fritadeiras ou outros aparelhos de bancada, facilitando o acesso e a organização do posto de trabalho. É um elemento indispensável para cozinhas que procuram flexibilidade e um aproveitamento inteligente do espaço disponível.

Características Técnicas

Tipo de Elemento	Neutro
Material	Aço Inoxidável
Dimensões (AxLxP)	250x400x700 mm
Compatibilidade	Linha 700

Perguntas Frequentes

Para que tipo de equipamentos este módulo é adequado?

Este módulo foi concebido especificamente para equipamentos de confeitaria da Linha 700, proporcionando uma base estável e segura para otimizar o espaço e a funcionalidade da sua

cozinha.

Qual o material de fabrico deste módulo?

O módulo é fabricado integralmente em aço inoxidável, um material reconhecido pela sua elevada resistência à corrosão, durabilidade e facilidade de limpeza, características essenciais para o uso profissional.

Quais as dimensões exatas da unidade de mesa?

As dimensões do módulo são 400 mm de largura, 700 mm de profundidade e 250 mm de altura, ideais para se integrar perfeitamente em ambientes de cozinha profissional.

Este módulo é adequado para qualquer tipo de restauração?

Sim, a sua construção robusta e design funcional tornam-no ideal para uma vasta gama de estabelecimentos, desde restaurantes e hotéis a cantinas e bares que procurem otimizar o seu espaço de trabalho.

Como contribui este módulo para a eficiência da cozinha?

Ao elevar os equipamentos à altura de trabalho ideal, o módulo neutro inox melhora a ergonomia para a equipa, reduzindo a fadiga e aumentando a eficiência nas operações diárias de confeção.