

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

Unidade de Mesa Neutra Inox Linha 700 800x700x250mm

Informacoes do Produto

SKU:	CH9700400	Modelo:	9700400
Marca:	CLIMA	EAN:	N/D
		Dimensões:	800 x 700 x 250 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Modelo	9700400
Marca	CLIMA
Largura (mm)	600–1000 mm
Linha	700

Descricao Resumida

Unidade de mesa neutra em aço inoxidável, perfeita para otimizar o espaço de trabalho em cozinhas profissionais. Medidas: 800x700x250mm.

Descricao Completa

Unidade de mesa neutra inox — Unidade de Apoio Inox — Principais Vantagens

Este elemento de base neutro em aço inoxidável é a solução ideal para cozinhas profissionais e casas de pasto que necessitam de um suporte robusto e higiênico para os seus equipamentos. A sua construção durável garante uma longa vida útil, resistindo ao uso intensivo diário e à corrosão, fatores cruciais em ambientes de restauração.

Permite otimizar o espaço de trabalho, mantendo os aparelhos organizados e ao alcance da mão. A superfície lisa e de fácil limpeza contribui para a manutenção dos mais elevados padrões de higiene e segurança alimentar, essenciais para a sua equipa e clientes.

Aplicações Profissionais

Perfeito para utilização em restaurantes, hotelaria, refeitórios, pastelarias e bares, este módulo de apoio adapta-se a diversas necessidades. É especialmente indicado para acomodar equipamentos de confeção de Linha 700, como fogões de bancada, fritadeiras ou banhos-maria, criando uma estação de trabalho coesa e eficiente. A sua estrutura versátil também pode ser empregue para suporte de utensílios, louças ou ingredientes, maximizando a funcionalidade da sua cozinha.

Características Técnicas

Material	Aço Inoxidável
Dimensões (CxPxA)	800x700x250 mm
Tipo	Elemento Neutro de Bancada
Linha	Linha 700

Perguntas Frequentes

Qual a principal vantagem deste módulo de apoio?

A principal vantagem reside na sua capacidade de otimizar o espaço de trabalho, oferecendo uma superfície robusta e higiénica para o suporte de equipamentos e utensílios em cozinhas profissionais, melhorando a organização e a eficiência operacional.

Este móvel pode ser utilizado em qualquer tipo de cozinha profissional?

Sim, a sua construção em aço inoxidável e design neutro tornam-no versátil e adequado para diversos ambientes, desde restaurantes e pastelarias até refeitórios e bares, garantindo adaptabilidade às necessidades de cada espaço.

Como se realiza a manutenção e limpeza deste equipamento?

A manutenção é simples, exigindo apenas a limpeza regular das superfícies com produtos adequados para aço inoxidável. A ausência de cantos e reentrâncias facilita a higienização e previne a acumulação de sujidade.

É possível ajustar a altura deste elemento neutro?

O produto é um elemento de mesa e possui uma altura fixa de 250mm, ideal para complementar bancadas e bases existentes. Para ajustes de nível, pode ser utilizado sobre pés reguláveis de outra estrutura, contudo, a sua altura não é ajustável por si só.

Que tipo de equipamentos posso colocar sobre esta unidade de mesa?

É concebido para suportar uma ampla gama de equipamentos de confeção da Linha 700, como fogões, fritadeiras ou máquinas de banho-maria, bem como serve de área de apoio para preparação de alimentos ou organização de utensílios.