

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: 22/07/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Hotelequip.pt

Armário Aberto Inox Linha 700, 700x595x600h mm

Informacoes do Produto

SKU:	CHNSA77	Modelo:	NSA77
Marca:	CLIMA	EAN:	N/D
Peso:	22 kg		

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	CLIMA
Modelo	NSA77
Linha	700

Descricao Resumida

Armário aberto em aço inox AISI 304, linha MAGISTRA PLUS 700. Com pés reguláveis e 700x595x600h mm.

Descricao Completa

Armário inox profissional — Armário Inox — Principais Vantagens

Concebido para ambientes de restauração profissional, este armário aberto de 70 cm de largura, da série MAGISTRA PLUS 700, oferece uma solução robusta e higiênica para as suas necessidades de armazenamento. A sua construção integral em aço inoxidável AISI 304 garante durabilidade e facilidade de limpeza, tornando-o um elemento indispensável para as cozinhas profissionais mais exigentes.

A estrutura sólida e os pés reguláveis asseguram estabilidade em qualquer superfície, mesmo as mais irregulares, enquanto o espaço técnico posterior permite uma integração perfeita com outros equipamentos, mantendo a organização e a segurança operacionais. Este suporte neutro é ideal para otimizar o espaço de trabalho, permitindo ter utensílios e ingredientes essenciais sempre à mão, melhorando a eficiência da sua equipa.

Aplicações Profissionais

Este robusto móvel de apoio é a adição perfeita para cozinhas de restaurantes, hotéis, cantinas e qualquer estabelecimento do setor alimentar que procure soluções de armazenamento fiáveis e de alta qualidade. Pela sua versatilidade, pode ser utilizado como base para equipamentos de pequena dimensão, como batedeiras ou processadores, ou simplesmente para arrumação de panelas, tabuleiros e outros acessórios de cozinha. A sua inclusão otimiza o fluxo de trabalho, permitindo que os chefs e o pessoal controlem o inventário de forma mais eficaz e mantenham um ambiente de trabalho ordenado.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Série	MAGISTRA PLUS 700
Material da Estrutura	Aço inoxidável AISI 304
Espessura do Aço	1 mm

Tipo de Pés	Reguláveis em AISI 304
Tipo de Armário	Aberto, sem portas
Largura	700 mm
Profundidade	595 mm
Altura	600 mm
Peso	22 kg

Perguntas Frequentes

Serve para uso exterior?

Este armário foi concebido para ambientes interiores, onde a sua durabilidade em aço inoxidável AISI 304 é maximizada. Para uso exterior, é aconselhável verificar as condições climáticas e possíveis proteções adicionais.

Os pés são ajustáveis em altura?

Sim, os sólidos pés são reguláveis, o que permite ajustar a altura do armário para se adaptar perfeitamente a diferentes níveis de piso e bancadas de trabalho, garantindo a máxima estabilidade.

Qual a capacidade de peso que suporta?

A estrutura em aço inoxidável de 1 mm de espessura e os pés robustos conferem-lhe uma alta resistência. Embora não seja especificado um limite exato, este armário foi projetado para suportar o peso de utensílios e pequenos equipamentos de cozinha profissional.

É fácil de montar?

Este armário é entregue montado, tornando a sua instalação rápida e sem complicações. Basta posicioná-lo no local desejado e ajustar os pés conforme necessário.

Qual a diferença entre um armário aberto e um fechado?

Um armário aberto, como este, oferece fácil acesso aos itens armazenados, ideal para produtos de uso frequente. Um armário fechado proporciona maior proteção contra pó e sujeira, e é mais adequado para armazenamento de longo prazo ou para manter a estética em áreas visíveis.