

# 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 características podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.



Acesso rapido  
ao produto



Hotelequip.pt

## Módulo Neutro Inox Magistra Plus 700 - 80cm

### Informacoes do Produto

|        |         |            |                    |
|--------|---------|------------|--------------------|
| SKU:   | CHNSA78 | Modelo:    | NSA78              |
| Marca: | CLIMA   | EAN:       | N/D                |
| Peso:  | 24 kg   | Dimensões: | 800 x 595 x 600 cm |

### Imagens do Produto



### Especificacoes

|        |        |
|--------|--------|
| Marca  | CLIMA  |
| Modelo | NSA78  |
| Tipo   | Módulo |

### Descricao Resumida

Módulo neutro em aço inoxidável AISI 304 da linha Magistra Plus 700. Com pés reguláveis e 80 cm de largura, ideal para cozinhas profissionais.

## Descricao Completa

### Módulo Neutro Inox — Armário de Apoio – Principais Vantagens

Este módulo neutro da linha Magistra Plus 700 é uma solução robusta e versátil para otimizar o espaço na sua cozinha profissional. Concebido para oferecer durabilidade e higiene, o seu fabrico em aço inoxidável AISI 304 garante uma resistência superior à corrosão e uma fácil limpeza, essenciais em ambientes de elevada exigência.

O design, focado na funcionalidade, integra-se perfeitamente em qualquer configuração de linha de confeção, permitindo uma organização eficiente dos seus utensílios e equipamentos. A estrutura aberta proporciona acesso rápido e prático, agilizando as operações diárias e contribuindo para um fluxo de trabalho mais dinâmico.

### Aplicações Profissionais

Ideal para restaurantes, hotéis, cantinas e qualquer cozinha industrial que necessite de suporte adicional e espaço de armazenamento auxiliar. Pode ser utilizado como base para pequenos eletrodomésticos, área de preparação rápida ou simplesmente para guardar loiça e ingredientes secos. A sua versatilidade torna-o indispensável na otimização da área de trabalho, promovendo um ambiente mais organizado e produtivo para a sua equipa.

### Características Técnicas

| Característica        | Detalhe                               |
|-----------------------|---------------------------------------|
| Série                 | Magistra Plus 700                     |
| Material da Estrutura | Aço Inoxidável AISI 304 (1 mm)        |
| Pés                   | Reguláveis em Aço Inoxidável AISI 304 |
| Tipo de Armário       | Aberto, sem portas                    |
| Espaço Técnico        | Posterior                             |
| Dimensões (LPA)       | 800x595x600h mm                       |

| Característica | Detalhe |
|----------------|---------|
| Largura        | 80 cm   |
| Peso           | 24 kg   |

### Perguntas Frequentes

**1. Este módulo neutro é adequado para áreas de grande humidade?**

Sim, o fabrico em aço inoxidável AISI 304 de 1 mm de espessura confere a este módulo uma excelente resistência à corrosão, tornando-o ideal para ambientes com elevada humidade, como cozinhas e zonas de lavagem. A sua durabilidade está assegurada mesmo em condições adversas.

**2. Os pés reguláveis permitem ajustar a altura do módulo?**

Com certeza! Os sólidos pés reguláveis em aço inoxidável AISI 304 permitem ajustar a altura do módulo de forma precisa, facilitando o alinhamento com outros equipamentos de cozinha e garantindo uma superfície de trabalho ergonómica e estável para a sua equipa.

**3. É fácil de limpar e manter?**

Devido à sua superfície lisa de aço inoxidável, a limpeza deste armário de apoio é extremamente simples e rápida. Basta utilizar produtos de limpeza suaves e um pano húmido para manter a higiene, o que é fundamental em qualquer cozinha profissional.

**4. Onde posso integrar este módulo na minha cozinha?**

Este módulo é versátil e pode ser usado como extensão de bancadas de trabalho, base para fornos de bancada ou fritadeiras, ou como espaço de arrumação adicional para utensílios e ingredientes. A sua estrutura aberta facilita o acesso aos itens essenciais, tornando-o um complemento prático e funcional.

**5. A estrutura sem portas é vantajosa para todos os tipos de estabelecimentos?**

A estrutura aberta sem portas é especialmente benéfica em cozinhas com ritmo acelerado, onde o acesso rápido a materiais e equipamentos é crucial. Garante que os itens mais utilizados estejam sempre à mão, otimizando a eficiência das operações diárias. Contudo, para ambientes que exijam maior proteção contra o pó ou segurança, pode ser preferível um módulo com portas.