

# 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

## Móvel Neutro Inox 80 cm com Gaveta Linha 900 MAGISTRA PLUS

### Informacoes do Produto

|        |         |            |                    |
|--------|---------|------------|--------------------|
| SKU:   | CHMN98A | Modelo:    | MN98A              |
| Marca: | CLIMA   | EAN:       | N/D                |
| Peso:  | 51 kg   | Dimensões: | 800 x 900 x 850 cm |

### Imagens do Produto



### Especificacoes

|        |       |
|--------|-------|
| Marca  | CLIMA |
| Modelo | MN98A |
| Linha  | 900   |

### Descricao Resumida

Móvel neutro inovador em aço inox AISI 304 com 80 cm, ideal para cozinhas profissionais. Inclui gaveta e pés ajustáveis para estabilidade.

## Descricao Completa

### Móvel neutro inox — Móvel Neutro – Principais Vantagens

Concebido para espaços de restauração de alta exigência, este módulo neutro da linha MAGISTRA PLUS 900 proporciona uma solução robusta e versátil para a sua cozinha industrial. A construção monobloco em aço inoxidável AISI 304 garante durabilidade e resistência à corrosão, indispensáveis num ambiente profissional. Além disso, os pés ajustáveis permitem uma adaptação perfeita a qualquer superfície, assegurando estabilidade e ergonomia no local de trabalho.

A integração de um amplo gavetão oferece uma arrumação prática e eficiente para utensílios ou ingredientes, otimizando o fluxo de trabalho e contribuindo para a organização da sua cozinha. Este equipamento é a escolha ideal para complementar a sua linha de confeção, possibilitando uma área de trabalho adicional e um suporte funcional para as operações diárias, desde a preparação à finalização de pratos. A sua limpeza e manutenção fáceis são características que potenciam a higiene e a eficiência, tornando-o um ativo valioso para qualquer negócio de restauração ou hotelaria.

### Aplicações Profissionais

Este armário de apoio é excecionalmente indicado para diversas aplicações em cozinhas profissionais, incluindo restaurantes, hotéis, cantinas e snack-bares. É perfeito para servir como uma extensão da área de preparação, suportando equipamentos auxiliares ou oferecendo um espaço neutro para empratamento. A sua resistência permite a colocação de máquinas pequenas e médias na bancada superior, tirando partido da robustez da estrutura. Permite também o armazenamento seguro e acessível de facas, tábuas de corte e outros acessórios essenciais que a sua equipa utiliza diariamente.

### Características Técnicas

|                       |                                            |
|-----------------------|--------------------------------------------|
| Modelo                | MAGISTRA PLUS 900                          |
| Tipo de Módulo        | Monobloco sobre armário aberto             |
| Material da Estrutura | Aço inoxidável AISI 304, 1 mm de espessura |

|                                   |                                                      |
|-----------------------------------|------------------------------------------------------|
| <b>Pés</b>                        | Reguláveis em AISI 304                               |
| <b>Características Adicionais</b> | Gavetão amplo (apenas em monobloco), frontal moldado |
| <b>Comprimento</b>                | 800 mm                                               |
| <b>Profundidade</b>               | 900 mm                                               |
| <b>Altura</b>                     | 850 mm                                               |
| <b>Peso</b>                       | 51 kg                                                |

### Perguntas Frequentes

**Será que este armário se adapta a qualquer tipo de cozinha profissional?**

Sim, o design versátil e a construção robusta tornam este módulo neutro adequado para uma vasta gama de cozinhas, desde pequenos restaurantes a grandes cozinhas industriais, proporcionando uma útil superfície de trabalho.

**Quais as vantagens do aço inoxidável AISI 304 na sua construção?**

O aço inoxidável AISI 304 é altamente resistente à corrosão e durável, garantindo que o seu móvel de apoio mantenha a sua integridade e aparência mesmo em ambientes de cozinha intensivos, sujeitos a humidade e uso frequente.

**É fácil de instalar e ajustar o móvel?**

Sim, os pés reguláveis em aço inoxidável AISI 304 permitem um nivelamento simples e eficaz em qualquer tipo de piso, facilitando a sua instalação e assegurando uma superfície de trabalho estável.

**Quais os benefícios de ter um gavetão incorporado neste módulo?**

O gavetão amplo integrado proporciona um espaço de armazenamento adicional, ideal para guardar utensílios de cozinha, toalhas ou outros itens, contribuindo para uma melhor organização e eficiência operacional.

**Como se processa a limpeza e manutenção deste módulo neutro?**

Graças ao aço inoxidável e ao frontal moldado, a limpeza é extremamente simples. Basta utilizar os produtos de limpeza adequados para inox, garantindo que o seu equipamento se mantém higiénico e em perfeitas condições de utilização, prolongando a sua vida útil e o bom aspeto.