

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

Módulo Neutro Inox com Gaveta MAGISTRA PLUS 700 70cm

Informacoes do Produto

SKU:	CHMN77AC	Modelo:	MN77AC
Marca:	CLIMA	EAN:	N/D
Peso:	48 kg	Dimensões:	700 x 714 x 850 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	CLIMA
Modelo	MN77AC
Linha	700

Descricao Resumida

Módulo neutro em aço inoxidável AISI 304, com gaveta integrada e pés reguláveis. Ideal para extensão de bancada e arrumação eficiente em cozinhas profissionais. Parte da linha MAGISTRA PLUS 700.

Descrição Completa

módulo neutro inox 70cm — Módulo Neutro Inox — Principais Vantagens

Este módulo neutro em aço inoxidável é uma adição versátil e robusta para qualquer cozinha profissional, oferecendo uma superfície de trabalho duradoura e um espaço de arrumação vital. Concebido para suportar o ritmo acelerado de restaurantes e outras instalações de confeitaria, a sua construção monobloco garante estabilidade e facilidade de limpeza. A inclusão de uma gaveta espaçosa permite manter utensílios e acessórios essenciais sempre à mão, otimizando o fluxo de trabalho.

O design funcional desta unidade incorpora pés reguláveis, facilitando o alinhamento perfeito com outros equipamentos da linha, essencial para um ambiente de trabalho ergonómico. A qualidade do aço AISI 304, com 1 mm de espessura, confere-lhe uma resistência superior à corrosão e ao desgaste diário, assegurando um investimento duradouro. É a solução ideal para quem procura fiabilidade e praticidade no seu espaço.

Aplicações Profissionais

Perfeito para cozinhas industriais, restaurantes movimentados, cantinas escolares e estabelecimentos de restauração rápida, este módulo oferece uma superfície auxiliar indispensável. Desde a preparação de alimentos até à organização de pequenos eletrodomésticos, a sua multifuncionalidade adapta-se a diversas necessidades. A gaveta integrada é ideal para guardar panos, talheres de serviço ou documentos, mantendo a bancada desimpedida.

A sua adaptabilidade torna-o ainda numa excelente opção para hotéis, cafés e pastelarias que necessitam de pontos de apoio adicionais para o serviço ou para a preparação de bebidas e sobremesas. A facilidade de integração com a Linha 700 MAGISTRA PLUS 700 assegura uma aparência coesa e profissional em qualquer ambiente, complementando eficazmente outras secções da cozinha.

Características Técnicas

Gama:

MAGISTRA PLUS 700

Tipo de Estrutura:	Monobloco sobre armário
Material:	Aço Inoxidável AISI 304
Espessura do Aço:	1 mm
Funcionalidade:	Elemento neutro com gaveta
Pés:	Reguláveis em AISI 304
Dimensões (LxPxA):	700x714x850 mm
Peso:	48 kg

Perguntas Frequentes

Qual a principal vantagem do aço AISI 304 neste módulo?

O aço AISI 304 oferece excelente resistência à corrosão e é altamente durável, ideal para ambientes de cozinha profissional onde a higiene e a longevidade são cruciais.

Posso ajustar a altura deste módulo neutro?

Sim, o módulo está equipado com pés reguláveis em aço AISI 304, permitindo um ajuste preciso para alinhar com outras bancadas e equipamentos da sua cozinha.

A gaveta é um elemento de série ou opcional?

De acordo com as características fornecidas, este modelo monobloco já inclui uma gaveta ampla, oferecendo um espaço de arrumação prático e integrado.

Este módulo é adequado para qualquer tipo de cozinha profissional?

Sim, a sua construção robusta e design funcional tornam-no ideal para uma vasta gama de estabelecimentos, desde restaurantes a hotéis, oferecendo suporte neutro com armazenamento.

Como se integra este módulo com outros equipamentos de cozinha?

Sendo parte da linha MAGISTRA PLUS 700, este módulo neutro é concebido para se integrar perfeitamente com outros equipamentos da mesma série, criando uma linha de trabalho contínua e eficiente.