

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



Suporte em Inox Central 3600x1710mm Linha 900

Informacoes do Produto

SKU:	CHEMPPLS9CTV360	Modelo:	EMPPLS9CTV360
Marca:	CLIMA	EAN:	N/D
		Dimensões:	3600 x 1710 x 550 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	CLIMA
Modelo	EMPPLS9CTV360
Largura (mm)	mais de 1500 mm
Linha	900

Descricao Resumida

Suporte central em aço inoxidável para equipamentos de cozinha modular, com dimensões de 3600x1710mm. Ideal para otimizar o espaço e fluxo de trabalho.

Descricao Completa

Suporte Central Inox — Principais Vantagens

Este robusto suporte em aço inoxidável foi concebido para otimizar o espaço e a funcionalidade em cozinhas profissionais. A sua estrutura central permite a integração de diversos equipamentos de bancada, facilitando a organização e o fluxo de trabalho em ambientes de alta exigência. A durabilidade e resistência do material garantem um desempenho superior, mesmo sob condições de utilização intensiva.

O design inteligente do apoio permite uma montagem rápida e descomplicada de equipamentos com larguras de 400, 800 e 1.200 mm, bem como fundos de 700 ou 900 mm. Esta versatilidade torna-o uma solução ideal para a criação de blocos modulares completos, adaptando-se perfeitamente às necessidades específicas de cada espaço e configuração de cozinha industrial.

Aplicações Profissionais

Este sistema de suporte é indispensável em restaurantes, hotéis, refeitórios e qualquer cozinha profissional que exija uma organização eficiente e uma estrutura de trabalho sólida. A sua capacidade de integrar diversos aparelhos de forma coesa contribui para uma maior produtividade e segurança alimentar. É uma peça-chave para a criação de estações de confeção versáteis e adaptáveis.

Adequado para apoiar fogões, fritadeiras, grelhadores ou outros equipamentos de bancada, permite uma distribuição equitativa da carga e uma utilização otimizada do espaço. Profissionais do setor de restauração encontrarão neste suporte uma base fiável para as suas operações diárias, assegurando estabilidade e um ambiente de trabalho ordenado.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Material	Aço inoxidável
Dimensões (AxFxH)	3600 x 1710 x 550 mm
Profundidade	900 mm

Característica	Detalhe
Compatibilidade com Equipamentos	Larguras de 400, 800 e 1.200 mm; fundos de 700 ou 900 mm
Linha de Produto	Linha 900 Estambul

Perguntas Frequentes

Qual a capacidade máxima de peso que o suporte pode aguentar?

A descrição técnica foca-se na resistência da construção em aço inoxidável e na sua adequação a ambientes industriais, sugerindo uma elevada capacidade de carga, embora o valor exato não seja especificado. É projetado para suportar equipamentos de confeção de grande porte.

É fácil de montar e desmontar em caso de necessidade de reorganização da cozinha?

Sim, o design do suporte permite um acoplamento rápido e simples dos equipamentos. Isso facilita a montagem inicial e também a reconfiguração do espaço, adaptando-se às necessidades dinâmicas de uma cozinha profissional.

O suporte é compatível com equipamentos de outras linhas além da Linha 900?

O suporte foi desenhado para acoplar equipamentos com medidas específicas de largura (400, 800, 1.200 mm) e profundidade (700 ou 900 mm). Embora faça parte da Linha 900, a compatibilidade depende das dimensões dos seus equipamentos existentes.

Como se realiza a limpeza e manutenção do suporte?

Fabricado em aço inoxidável, a limpeza é simples e eficaz. Recomenda-se a utilização de produtos neutros e panos macios para preservar o acabamento e a higiene, garantindo a longevidade do produto em ambientes de cozinha exigentes.

Pode ser utilizado como uma ilha de trabalho central sem equipamentos acoplados?

Embora a função principal seja a de suporte para equipamentos, a sua robustez e dimensões generosas permitem a sua utilização como uma superfície de trabalho neutra em cozinha central. No entanto, a sua conceção é para integração de aparelhos.