

# 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

## Módulo Neutro Central Inox Linha 700 3200x1370x550mm

### Informacoes do Produto

|        |                 |            |                      |
|--------|-----------------|------------|----------------------|
| SKU:   | CHEMPPLS7CTV320 | Modelo:    | EMPPLS7CTV320        |
| Marca: | CLIMA           | EAN:       | N/D                  |
|        |                 | Dimensões: | 3200 x 1370 x 550 cm |

### Imagens do Produto



### Especificacoes

|              |                 |
|--------------|-----------------|
| Marca        | CLIMA           |
| Modelo       | EMPPLS7CTV320   |
| Largura Mesa | L700            |
| Largura (mm) | mais de 1500 mm |
| Posição      | Central         |
| Tipo         | Módulo          |

## Descricao Resumida

Módulo neutro central em aço inoxidável da Linha 700, ideal para cozinhas profissionais. Com 3200x1370x550mm, oferece suporte robusto e modularidade.

## Descricao Completa

### módulo neutro central inox — Módulo de Apoio Inox — Principais Vantagens

Concebido para ambientes profissionais exigentes, este módulo de apoio central em aço inoxidável da Linha 700 oferece uma solução robusta e versátil para a sua cozinha industrial. A sua estrutura sólida garante durabilidade e resistência ao uso contínuo, sendo ideal para complementar outros equipamentos da mesma linha, otimizando o fluxo de trabalho e a funcionalidade do espaço.

A sua adaptabilidade permite a fácil integração com diversos aparelhos de bancada, criando um sistema modular coeso e eficiente. Com um design pensado para a máxima higiene e fácil limpeza, este suporte central é um investimento inteligente para qualquer estabelecimento que preze pela organização e pela eficácia no seu dia a dia.

### Aplicações Profissionais

Este suporte é perfeito para cozinhas de restaurantes, hotéis e pastelarias que necessitam de uma base sólida para a instalação de equipamentos de confecção, como fogões, fritadeiras ou chapas. A sua configuração central torna-o particularmente adequado para ilhas de cozinha, facilitando o acesso e a ergonomia durante a preparação de alimentos. A sua robustez e design em aço inoxidável garantem uma longa vida útil mesmo nas condições mais adversas da restauração profissional.

### Características Técnicas

| Característica    | Detalhe        |
|-------------------|----------------|
| Material          | Aço inoxidável |
| Altura (mm)       | 550            |
| Largura (mm)      | 3200           |
| Profundidade (mm) | 1370           |

| Característica | Detalhe            |
|----------------|--------------------|
| Linha          | 700                |
| Tipo de Uso    | Central de Cozinha |

## Perguntas Frequentes

### 1. Este módulo é adequado para que tipo de equipamentos de cozinha?

Este módulo é projetado para acomodar uma vasta gama de equipamentos de bancada, como fogões, fritadeiras e grelhadores, desde que as suas dimensões sejam compatíveis com as medidas de superfície do módulo.

### 2. Qual a resistência do material em ambientes de cozinha intensivos?

Fabricado em aço inoxidável, este módulo oferece excelente resistência à corrosão, humidade e altas temperaturas, características essenciais em cozinhas profissionais para garantir uma longa vida útil.

### 3. É possível acoplar vários módulos para criar uma superfície de trabalho maior?

Sim, o design deste módulo permite a criação de blocos modulares completos, facilitando a expansão da sua área de trabalho conforme as necessidades do seu estabelecimento.

### 4. Como é feita a montagem e instalação deste suporte central?

A montagem é rápida e simples, concebida para acoplar de forma prática qualquer equipamento. Recomenda-se sempre a instalação por profissionais para assegurar a máxima estabilidade e segurança.

### 5. Este módulo é fácil de limpar e manter?

Sim, a superfície em aço inoxidável é higiénica e fácil de limpar, necessitando apenas de produtos de limpeza suaves e um pano húmido para manter o seu aspeto e funcionalidade.