

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 rápido
ao produto

Módulo Neutro Inox Sobremesa Linha 700 400x730x300mm

Informacoes do Produto

SKU:	CHEMPPLS7TN010	Modelo:	EMPPLS7TN010
Marca:	CLIMA	EAN:	N/D
Peso:	18 kg	Dimensões:	400 x 730 x 300 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	CLIMA
Modelo	EMPPLS7TN010
Largura (mm)	até 600 mm
Linha	700

Descricao Resumida

Módulo neutro de bancada em aço inoxidável da Linha 700. Ideal para cozinhas profissionais, oferece uma superfície de trabalho robusta de 400x730x300mm.

Descricao Completa

módulo neutro inox — Módulo Neutro – Principais Vantagens

Otimize o espaço de trabalho na sua cozinha profissional com o robusto módulo neutro de bancada em aço inoxidável da Linha 700. Concebido para integrar-se perfeitamente entre outros equipamentos da mesma linha, este módulo oferece uma superfície de apoio versátil e durável, ideal para intensas rotinas de preparação e suporte. A sua construção em aço inoxidável garante higiene e resistência, elementos cruciais em qualquer ambiente Horeca.

Aplicações Profissionais

Este equipamento é uma adição indispensável para cozinhas de restaurantes, hotéis e estabelecimentos de restauração rápida que procuram flexibilidade e durabilidade. Utilize-o como área de preparação adicional, zona de apoio para equipamentos menores ou como ligação entre unidades de confeção, garantindo fluidez e organização na sua operação diária. Um equipamento de apoio vital para chefs e equipas de cozinha que valorizam a eficiência e a adaptabilidade.

Características Técnicas

Dimensões (AxFxH)	400x730x300 mm
Peso	18 kg
Material	Aço Inoxidável
Linha	700

Perguntas Frequentes

1. Este módulo pode ser utilizado como uma unidade de armazenamento independente?

Sim, embora concebido para integrar com outros equipamentos, este módulo pode ser usado como uma superfície de trabalho ou base de apoio autónoma dada a sua robustez e dimensão.

2. Qual o tipo de manutenção necessária para este equipamento?

A manutenção é mínima, exigindo apenas limpeza regular com produtos adequados para aço inoxidável, garantindo a sua higiene e durabilidade em ambientes profissionais.

3. É possível empilhar outros equipamentos leves em cima deste módulo?

Sim, o design robusto em aço inoxidável e a sua estrutura resistente permitem que seja utilizado como base para diversos equipamentos de menor peso, otimizando o espaço vertical da cozinha.

4. Este módulo é compatível com equipamentos de outras gamas ou marcas?

Foi desenhado especificamente para a Linha 700 e 900, mas a sua funcionalidade neutra permite por vezes o encaixe com outros equipamentos que respeitem as dimensões de profundidade e altura.

5. Como posso garantir que o módulo se integra perfeitamente no meu layout de cozinha?

É fundamental verificar as dimensões exatas do módulo (400x730x300mm) e compará-las com o espaço disponível na sua cozinha, assegurando assim uma integração sem problemas entre os seus aparelhos.