

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



Base Aberta Inox Profissional 700x700mm

Informacoes do Produto

SKU:	MS1147.220.004M	Modelo:	BA 770 NV
Marca:	Magnus	EAN:	N/D
		Dimensões:	700 x 655 x 600 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Magnus
Modelo	BA 770 NV
Energia	Gás
Largura (mm)	600–1000 mm
Linha	550, 600, 700

Descricao Resumida

Base aberta em aço inoxidável para cozinhas profissionais, com pés reguláveis e opção de portas. Otimize a organização e ergonomia.

Descricao Completa

Base aberta inox — Base Aberta – Principais Vantagens

Concebida para otimizar o fluxo de trabalho em cozinhas profissionais, esta base de suporte em aço inoxidável oferece uma solução robusta e versátil para a organização do seu equipamento. A sua estrutura duradoura garante estabilidade, enquanto os pés reguláveis permitem um ajuste preciso em qualquer superfície, assegurando ergonomia e segurança no seu espaço de confeção.

A possibilidade de adaptar portas transforma este módulo num armário prático, ideal para arrumar utensílios, painéis ou outros acessórios, mantendo tudo ao alcance e o ambiente de trabalho organizado e higienizado.

Aplicações Profissionais

Este mobiliário de apoio é indispensável em diversos setores da hotelaria e restauração, desde cozinhas industriais a restaurantes, cafés e estabelecimentos de catering. É perfeito para apoiar equipamentos como fornos, fogões ou fritadeiras, proporcionando uma altura de trabalho adequada e facilitando a limpeza por baixo dos aparelhos. A sua construção em aço inoxidável torna-o altamente resistente à corrosão e fácil de limpar, características cruciais em ambientes onde a higiene é primordial.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões (LPA)	700x655x600 mm
Material da Estrutura	Aço inoxidável
Pés Reguláveis	Altura de 150 a 200 mm
Opção de Portas	Sim, possibilidade de equipar com portas

Perguntas Frequentes

A que tipo de equipamentos se destina esta base aberta?

Esta base é ideal para suportar equipamentos de confeitaria de linha 700 ou outros aparelhos que requeiram uma base estável, como fornos, fogões, fritadeiras ou chapas de grelhar, otimizando o espaço de trabalho.

Os pés reguláveis oferecem que tipo de vantagens na cozinha?

Os pés ajustáveis permitem corrigir desníveis no chão, garantindo a estabilidade perfeita do equipamento e uma altura de trabalho ergonômica para o seu pessoal, o que é crucial para a segurança e conforto na cozinha.

É possível adicionar portas à base em qualquer momento?

Sim, a concepção modular desta base permite a adição de portas posteriormente, transformando-a num prático armário fechado para armazenamento, conforme as suas necessidades evoluírem.

Qual a importância do fabrico em aço inoxidável para este tipo de produto?

O aço inoxidável é fundamental para ambientes profissionais devido à sua resistência à corrosão, facilidade de limpeza e durabilidade, assegurando uma longa vida útil e conformidade com as normas de higiene e segurança alimentar.

Pode esta base ser utilizada em ambientes com alta humidade ou calor?

Graças à sua construção robusta em aço inoxidável, esta base foi concebida para resistir a ambientes exigentes, incluindo cozinhas com elevada humidade e temperaturas, mantendo a sua integridade e funcionalidade.