

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



Móvel de Prateleiras Inox 80x70 Linha 700

Informacoes do Produto

SKU:	MS1147.220.007M	Modelo:	BA 780 NV
Marca:	MAGNUS	EAN:	N/D
Peso:	24 kg	Dimensões:	800 x 655 x 600 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	MAGNUS
Modelo	BA 780 NV
Energia	Gás
Linha	550, 600, 700

Descricao Resumida

Base aberta em aço inoxidável 80x70 cm da Linha 700, com pés reguláveis. Solução versátil para suporte e arrumação eficiente em cozinhas profissionais.

Descricao Completa

Base Aberta Inox — Principais Vantagens

Concebida para otimizar o espaço na sua cozinha profissional, esta base aberta em aço inoxidável da Linha 700 oferece uma solução robusta e versátil para as suas necessidades de armazenamento e suporte. A sua estrutura durável garante resistência e fiabilidade, essenciais em ambientes de elevada exigência, como restaurantes e hotéis. Permite uma organização eficiente e uma adaptação fácil a diferentes equipamentos, tornando-se um componente indispensável para maximizar a funcionalidade do seu espaço de trabalho.

Aplicações Profissionais

Ideal para cozinhas de restaurantes, pastelarias, cantinas e qualquer estabelecimento de hotelaria que necessite de uma superfície de apoio resistente e de arrumação acessível. A possibilidade de equipar com portas adiciona flexibilidade, permitindo a criação de um espaço de armazenamento fechado para utensílios ou ingredientes, protegendo-os e mantendo a área de trabalho organizada e higienizada. A sua adaptabilidade torna-a perfeita para integrar sob equipamentos da Linha 700.

Características Técnicas

Dimensões (LPA)	800x655x600 mm
Peso	24 kg
Estrutura	Aço inoxidável
Pés	Reguláveis em altura (150-200 mm)
Possibilidade de Equipamento	Portas
Linha	700

Perguntas Frequentes

Esta base é compatível com todos os equipamentos de cozinha?

É especificamente concebida para a Linha 700, garantindo uma integração perfeita com outros

equipamentos desta série. Contudo, as suas dimensões standard permitem adaptabilidade para diversos usos.

Os pés reguláveis permitem ajustar a altura para diferentes utilizadores?

Sim, os pés podem ser ajustados entre 150 e 200 mm, o que permite personalizar a altura de trabalho para maior ergonomia e conforto dos operadores na sua cozinha.

É possível adicionar portas a esta base posteriormente?

Sim, a base é concebida com a possibilidade de equipar com portas, oferecendo flexibilidade para transformar a base aberta num módulo fechado, conforme as suas necessidades de armazenamento evoluam.

Qual a capacidade de peso que a prateleira pode suportar?

A estrutura em aço inoxidável confere uma elevada resistência, embora o peso exato de suporte por prateleira dependa da distribuição da carga. Os materiais robustos asseguram durabilidade em utilização intensiva.

Como se realiza a manutenção e limpeza do aço inoxidável?

A limpeza é simples; basta utilizar um pano macio com água morna e um detergente suave. Aço inoxidável é higiénico e fácil de manter, crucial para padrões de limpeza em ambientes profissionais.