

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

Elemento Neutro de Bancada 900 TOP Inox 200x900mm

Informacoes do Produto

SKU:	MS1117.220.004C	Modelo:	MN 298
Marca:	MAGNUS	EAN:	N/D
Peso:	10 kg	Dimensões:	200 x 900 x 250 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	MAGNUS
Modelo	MN 298
Instalação	De Bancada
Largura (mm)	até 600 mm
Linha	900

Descricao Resumida

Módulo neutro de bancada em aço inoxidável da linha 900 TOP, ideal para otimizar o espaço e a higiene em cozinhas profissionais. Medidas: 200x900x250 mm.

Descricao Completa

Concebido para complementar eficientemente a sua linha de confecção profissional, este módulo neutro de bancada em aço inoxidável é a solução ideal para otimizar o espaço de trabalho. A sua estrutura robusta e o design ergonómico com anti-salpico curvado garantem durabilidade, funcionalidade e facilidade de limpeza, características essenciais para qualquer cozinha de alta exigência. Perfeito para manter a organização e a higiene, permitindo uma preparação de alimentos mais fluida e segura.

elemento neutro inox — Módulo Neutro — Principais Vantagens

- **Durabilidade Superior:** Fabricado integralmente em aço inoxidável, resistente à corrosão e ao uso intensivo.
- **Higiene Otimizada:** Superfícies lisas e acabamento curvo anti-salpico facilitam a limpeza e previnem a acumulação de sujidade.
- **Versatilidade de Utilização:** Adequado para diversas aplicações em cozinhas profissionais, servindo como extensão ou área de apoio.
- **Design Funcional:** Chaminés em aço inoxidável com estética agradável, que também contribuem para a ventilação.
- **Otimização do Espaço:** Dimensões compactas (200x900x250 mm) permitem uma integração perfeita em linhas de confecção existentes.

Aplicações Profissionais

Este equipamento é indispensável em cozinhas de restaurantes, hotéis, cantinas e qualquer estabelecimento de restauração que procure otimizar as suas operações. A sua conceção neutra adapta-se facilmente a diferentes fluxos de trabalho, seja como uma extensão da bancada principal, uma área de apoio para utensílios ou como base para pequenos eletrodomésticos. A sua presença melhora a eficiência e a ergonomia do espaço de preparação, contribuindo para um ambiente de trabalho mais produtivo para a sua equipa.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
----------------	---------

Estrutura	Aço Inoxidável
Anti-salpico	Sim, ergonómico curvado
Chaminés	Aço Inoxidável
Linha	900 Top/Suspensão
Dimensões (LPA)	200x900x250 mm
Peso	10 kg

Perguntas Frequentes

Para que tipo de estabelecimentos é este elemento neutro recomendado?

É altamente recomendado para cozinhas profissionais de restaurantes, hotéis, cantinas e qualquer local que necessite de uma superfície de trabalho adicional ou extensão de linha de confeção.

Qual a principal vantagem da sua estrutura em aço inoxidável?

A principal vantagem é a sua resistência excecional à corrosão e a facilidade de manutenção, garantindo uma longa vida útil e conformidade com os mais altos padrões de higiene.

O anti-salpico curvo tem alguma função para além da estética?

Sim, além do design moderno, o anti-salpico curvo é ergonomicamente concebido para conter salpicos de líquidos e alimentos, contribuindo para uma maior limpeza e segurança na área de trabalho.

Este elemento neutro pode ser combinado com outros equipamentos da linha 900?

Sim, este elemento foi concebido para ser perfeitamente integrado em linhas de confeção da série 900, permitindo criar um ambiente de trabalho coeso e funcional.

É de fácil instalação e limpeza no dia a dia?

Sim, a sua construção simplificada e o material em aço inoxidável tornam a instalação e a limpeza diária bastante fáceis e rápidas, permitindo que a sua equipa se concentre na preparação de alimentos.