

# 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 rápido  
ao produto



Hotelequip.pt

## Módulo Neutro Inox 40x90cm Linha 900 Top

### Informacoes do Produto

|        |                 |            |                    |
|--------|-----------------|------------|--------------------|
| SKU:   | MS1117.220.005C | Modelo:    | MN 498             |
| Marca: | MAGNUS          | EAN:       | N/D                |
| Peso:  | 26 kg           | Dimensões: | 400 x 900 x 250 cm |

### Imagens do Produto



### Especificacoes

|        |        |
|--------|--------|
| Marca  | MAGNUS |
| Modelo | MN 498 |
| Linha  | 900    |

### Descricao Resumida

Módulo neutro em aço inoxidável 40x90x25 cm para linha de confeção 900. Ideal para preparação de alimentos e suporte em cozinhas profissionais.

## Descricao Completa

### módulo neutro inox — Módulo Neutro — Principais Vantagens

Este robusto balcão de apoio, concebido em aço inoxidável de alta qualidade, é uma peça essencial para qualquer cozinha profissional. O seu design sem componentes aquecidos ou refrigerados proporciona uma superfície de trabalho versátil e duradoura, ideal para a preparação de alimentos ou como extensão de outras unidades de confeção. A construção em aço inoxidável garante uma higiene impecável e uma resistência superior ao uso intensivo diário, contribuindo para a eficiência e organização do seu espaço de trabalho.

### Aplicações Profissionais

Este balcão multiusos é perfeitamente adequado para uma vasta gama de estabelecimentos, desde restaurantes movimentados e hotéis de grande dimensão a cantinas e refeitórios institucionais. A sua adaptabilidade permite a integração em qualquer linha de confeção da série 900, oferecendo um espaço adicional valioso para a montagem de pratos, organização de ingredientes ou suporte de pequenos equipamentos.

A robustez e a facilidade de limpeza tornam-no uma escolha prática para ambientes com elevadas exigências de higiene e durabilidade, otimizando o fluxo de trabalho e a produtividade da sua equipa.

### Características Técnicas

| Característica            | Detalhe                            |
|---------------------------|------------------------------------|
| Dimensões (LPA)           | 400x900x250 mm                     |
| Peso                      | 26 kg                              |
| Material da Estrutura     | Aço inoxidável                     |
| Design do Painel Traseiro | Anti-salpico ergonómico curvado    |
| Chaminés                  | Aço inoxidável com design atraente |
| Tipo de Instalação        | Top/Suspensão (para linha 900)     |

## Perguntas Frequentes

---

### **De que material é feito este módulo neutro?**

É fabricado integralmente em aço inoxidável, garantindo durabilidade, resistência à corrosão e facilidade de limpeza, essenciais em ambientes de cozinha profissional.

### **Quais as dimensões exatas deste equipamento?**

As dimensões do módulo são 400 mm de largura, 900 mm de profundidade e 250 mm de altura, proporcionando uma superfície de trabalho compacta e eficiente.

### **É fácil de instalar?**

Sim, este módulo foi concebido para um encaixe perfeito na Linha 900 Top/Suspensão, facilitando a sua integração na configuração existente da sua cozinha.

### **Posso usá-lo para preparação de alimentos?**

Com a sua robusta superfície em aço inoxidável e design anti-salpico, é ideal para processos de preparação de alimentos onde não são necessárias funções de aquecimento ou refrigeração.

### **Qual a vantagem do painel anti-salpico?**

O painel anti-salpico ergonómico curvado ajuda a manter a área de trabalho limpa e organizada, protegendo contra salpicos e derrames durante a confeção de alimentos.