

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



Hotelequip.pt

Módulo Neutro Inox Top Linha 900 80x90cm

Informacoes do Produto

SKU:	MS1117.220.007C	Modelo:	MN 998
Marca:	MAGNUS	EAN:	N/D
Peso:	40 kg	Dimensões:	800 x 900 x 250 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	MAGNUS
Modelo	MN 998
Linha	900

Descricao Resumida

Módulo neutro em aço inoxidável para cozinhas profissionais. Design ergonómico e robusto com 80x90 cm, ideal para otimizar o espaço de trabalho.

Descricao Completa

Módulo neutro profissional — Módulo Neutro — Principais Vantagens

Este módulo neutro de bancada, concebido para cozinhas profissionais, apresenta uma estrutura robusta em aço inoxidável, garantindo durabilidade e resistência à corrosão, essenciais para o ambiente exigente da restauração. A sua construção em aço inoxidável facilita a limpeza e manutenção, promovendo os mais elevados padrões de higiene. O perfil anti-salpico ergonómico e curvado, juntamente com as chaminés de design atraente, demonstram a atenção ao detalhe e à funcionalidade que otimizam o ambiente de trabalho e aprimoram a estética da sua cozinha.

A versatilidade deste equipamento permite a sua integração perfeita em qualquer linha de confeção modular, otimizando o espaço e a eficiência operacional. É a solução ideal para complementar bancadas de trabalho existentes ou para criar novas áreas de suporte em cozinhas com elevado ritmo. A sua superfície superior, resistente e fácil de higienizar, é perfeita para a preparação de alimentos, apoio a equipamentos ou como zona de espera, contribuindo para uma organização impecável do workflow.

Aplicações Profissionais

Este elemento neutro é uma adição valiosa para uma vasta gama de estabelecimentos no setor da hotelaria e restauração. É perfeitamente adequado para restaurantes, hotéis, cantinas, pastelarias e outras cozinhas comerciais que exigem superfícies de trabalho adicionais e modulares. Também se integra muito bem em linhas de buffet, self-service ou áreas de apoio à confeção rápida. A sua robustez e design adaptam-se tanto a grandes cozinhas industriais como a espaços mais compactos de preparação. Proporciona um suporte sólido e uma superfície higiénica para o manuseamento de utensílios, talheres e recipientes, melhorando a gestão do espaço e a eficiência das operações diárias. A sua presença melhora o fluxo de trabalho e garante a satisfação da sua equipa.

Características Técnicas

Tipo de Estrutura	Bancada TOP
Material	Aço Inoxidável
Dimensões (LPA)	800x900x250 mm

Peso	40 kg
Perfil Anti-Salpico	Ergonómico Curvado
Chaminés	Aço Inox

Perguntas Frequentes

Para que tipo de espaços comerciais este módulo é mais adequado?

Este módulo é ideal para cozinhas de restaurantes, hotéis, cantinas e pastelarias que necessitam de superfícies de trabalho adicionais e de fácil integração em linhas de confeção existentes, ou para criar novas áreas de suporte.

Qual a vantagem de ter um perfil anti-salpico curvado?

O perfil anti-salpico ergonómico curvado minimiza a projeção de líquidos e alimentos para outras áreas da cozinha, protegendo o ambiente de trabalho e facilitando a limpeza pós-uso.

É possível integrar este módulo com outros equipamentos de cozinha?

Sim, o design modular da linha 900 permite uma integração harmoniosa com outros equipamentos da mesma série, otimizando o fluxo de trabalho e maximizando a eficiência do espaço na cozinha.

Como se realiza a limpeza e manutenção deste produto?

Graças à sua construção em aço inoxidável de alta qualidade, a limpeza é extremamente simples e rápida, exigindo apenas um pano húmido e detergente neutro para manter a superfície higienizada e livre de contaminações.

Este módulo é resistente em ambientes de cozinha intensos?

Absolutamente. A estrutura robusta em aço inoxidável garante uma resistência excecional ao uso diário, a impactos e à corrosão, tornando-o ideal para os ambientes mais exigentes da restauração profissional.