

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: 22/06/2026

O produto final e as características podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.



Acesso rapido
ao produto



Módulo Neutro Inox com Gaveta Linha 900 - 400mm

Informacoes do Produto

SKU:	HRCN9004E	Modelo:	HRCN9004E
Marca:	HRFAINCA	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HRFAINCA
Modelo	HRCN9004E

Descricao Resumida

Módulo neutro em aço inoxidável AISI 304 com gaveta, ideal para organização e suporte na cozinha profissional. Design robusto de 400mm, linha 900.

Descricao Completa

Maximize a eficiência da sua cozinha com o nosso módulo neutro em aço inoxidável, concebido para resistir ao ritmo intenso de qualquer operação profissional. Este elemento de suporte, parte integrante da conceituada Linha 900, oferece uma superfície de trabalho robusta e um espaço de arrumação vital com a sua gaveta incorporada. Ideal para a "mise en place" ou como extensão funcional de outras unidades, garante durabilidade e higiene para o seu restaurante, hotel ou empresa de catering.

Módulo Neutro Inox com Gaveta — Características Técnicas

Material da Estrutura	Aço inoxidável
Material do Tampo	Aço inoxidável AISI 304, 2 mm de espessura
Dimensões Úteis (AxLxP)	865 x 400 x 930 mm
Peso Líquido	50 kg
Pés	Ajustáveis em altura
Gavetas	1 gaveta incluída
Portas	Opcionais (não incluídas)

Aplicações Profissionais

Este módulo neutro é uma adição valiosa a qualquer ambiente de confeitaria que exija organização e durabilidade. É particularmente adequado para estabelecimentos como restaurantes de alta gastronomia, cozinhas de hotéis de 5 estrelas ou grandes serviços de catering que necessitam de bancadas de apoio robustas para a preparação de alimentos. A gaveta integrada permite o armazenamento conveniente de utensílios, facilitando um fluxo de trabalho otimizado durante o serviço contínuo e a "mise en place" para banquetes.

Porquê Escolher Este Equipamento

A escolha deste módulo neutro da Linha 900 reflete um compromisso com a qualidade e a funcionalidade duradoura. O tampo de 2mm em aço inoxidável AISI 304 não só garante uma resistência superior à corrosão e ao uso intensivo, como também simplifica a limpeza e manutenção, essencial para cumprir as rigorosas normas HACCP. Para o Chef Executivo que procura otimizar o espaço de trabalho sem comprometer a robustez, este móvel oferece a estabilidade e a versatilidade necessárias para qualquer desafio culinário.

Perguntas Frequentes

Qual o material de fabrico principal do módulo?

O corpo do módulo é construído inteiramente em aço inoxidável. O tampo superior é fabricado em aço inoxidável AISI 304, com uma robusta espessura de 2 mm, garantindo máxima durabilidade e higiene.

Como posso ajustar a altura do módulo na minha cozinha?

O módulo está equipado com pés ajustáveis em altura. Esta característica permite nivelar facilmente a unidade em pisos irregulares e alinhá-la perfeitamente com outros equipamentos da Linha 900 na sua cozinha profissional.

É possível adicionar portas a este módulo neutro?

Sim, este modelo foi concebido para flexibilidade. As portas são um acessório opcional que pode ser adquirido separadamente, permitindo-lhe personalizar o módulo conforme as necessidades de armazenamento e estética do seu espaço.

Quais são as dimensões úteis deste módulo para planeamento do espaço?

As dimensões úteis do módulo são 400mm de largura, 930mm de profundidade e 865mm de altura. Estas medidas são cruciais para a integração harmoniosa com outros elementos da Linha 900 e para o planeamento eficaz do layout da sua cozinha.

Como devo realizar a manutenção e limpeza deste equipamento?

A limpeza deve ser feita regularmente com água e detergente neutro, seguida de enxaguamento e secagem para evitar marcas de água. O aço inoxidável AISI 304 é resistente e fácil de manter, contribuindo para a higiene e a longevidade do módulo.