

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 Linha 900 – 400mm Sem Gaveta

Informacoes do Produto

SKU:	HRCNS9004E	Modelo:	HRCNS9004E
Marca:	HRFAINCA	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HRFAINCA
Modelo	HRCNS9004E

Descricao Resumida

Módulo neutro em aço inoxidável AISI 304 para cozinhas profissionais, com tampo de 2mm e pés ajustáveis. Ideal para extensão de bancada Linha 900.

Descricao Completa

Concebido para maximizar a eficiência e a higiene na sua cozinha profissional, este módulo neutro sem gaveta da Linha 900 oferece uma solução robusta e versátil. Construído integralmente em aço inoxidável AISI 304, com um tampo de 2mm de espessura, garante durabilidade excepcional e uma superfície de trabalho estável. A sua estrutura permite fácil integração em qualquer configuração modular, adaptando-se perfeitamente às exigências de um serviço contínuo.

módulo neutro inox — Características Técnicas

Material do Corpo	Aço inoxidável
Material do Tampo	Aço inoxidável AISI 304
Espessura do Tampo	2 mm
Pés	Ajustáveis em altura
Dimensões Úteis (LxPxA)	400x930x865 mm
Peso Líquido	45 kg

Aplicações Profissionais

Este módulo neutro é uma adição indispensável em qualquer cozinha de restaurante, hotelaria ou catering que necessite de expandir a sua área de trabalho e armazenamento. Ideal para zonas de pré-preparação de alimentos, como base para equipamentos de bancada, ou para arrumação de utensílios de uso frequente. A sua construção robusta suporta o ritmo acelerado de cozinhas com elevada produção, garantindo um ambiente de trabalho organizado e funcional.

Porquê Escolher Este Equipamento

Diferencie a sua cozinha com um equipamento que oferece não só a qualidade superior do aço inoxidável AISI 304, mas também um tampo de 2mm de espessura, resistente ao uso intensivo e à corrosão. Os pés ajustáveis permitem um nivelamento perfeito em qualquer superfície, crucial para a estabilidade e segurança. Sendo parte da Linha 900, este módulo integra-se harmoniosamente com outros elementos da mesma gama, permitindo-lhe criar uma linha de confeção coesa e adaptada às suas necessidades operacionais específicas.

Perguntas Frequentes

Quais as principais vantagens de um módulo neutro numa cozinha industrial??

Um módulo neutro expande a sua área de trabalho sem necessidade de energia, ideal para preparação de alimentos, armazenamento temporário ou como base para equipamentos. Contribui para um fluxo de trabalho otimizado e um ambiente mais organizado.

Este módulo pode ser combinado com outros equipamentos da Linha 900??

Sim, este módulo neutro é parte integrante da Linha 900, permitindo uma combinação perfeita e modular com fogões, fritadeiras e outros elementos da mesma gama para criar uma linha de confeção unificada.

De que materiais é construído este elemento neutro??

O corpo e o tampo são fabricados em aço inoxidável de alta qualidade. O tampo em particular é de AISI 304 com 2 mm de espessura, o que confere ao módulo uma resistência superior à corrosão e ao desgaste diário.

Como se deve realizar a limpeza e manutenção deste módulo??

A limpeza deve ser feita regularmente com água morna e detergente neutro, utilizando um pano macio para evitar riscos. O aço inoxidável AISI 304 é fácil de higienizar e resistente, garantindo a conformidade com as normas sanitárias.

Qual é o uso mais indicado para este módulo de 400mm??

Com as suas dimensões compactas, é ideal para preencher espaços, servir de apoio a uma secção de pré-preparação ou como extensão de uma linha de confeção existente. Pode ser usado para pousar ingredientes, utensílios ou pequenos equipamentos.