

# 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: 09/06/2026

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



Acesso rapido  
ao produto



## Módulo Neutro Inox Linha 900 – 800x930x865mm

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	HRCNS9008E	<b>Modelo:</b>	HRCNS9008E
<b>Marca:</b>	HRFAINCA	<b>EAN:</b>	N/D

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	HRFAINCA
<b>Modelo</b>	HRCNS9008E

### Descricao Resumida

Módulo neutro em aço inoxidável AISI 304 para cozinhas profissionais. Com tampo de 2mm e pés ajustáveis, ideal para preparação e apoio na Linha 900.

## Descricao Completa

Este módulo neutro em aço inoxidável, parte integrante da robusta Linha 900, foi concebido para otimizar o fluxo de trabalho e a higiene na sua cozinha profissional. A sua estrutura duradoura e o tampo de 2mm de espessura em AISI 304 garantem uma superfície de trabalho estável e fácil de limpar, ideal para a preparação intensiva. Com pés ajustáveis, integra-se perfeitamente em qualquer configuração, promovendo uma ergonomia superior e um ambiente de trabalho mais eficiente, crucial para o ritmo acelerado de restaurantes e hotelaria.

### módulo neutro inox Linha 900 — Características Técnicas

<b>Material do Corpo</b>	Aço Inoxidável
<b>Material do Tampo</b>	Aço Inoxidável AISI 304
<b>Espessura do Tampo</b>	2 mm
<b>Dimensões Úteis (L x P x A)</b>	800 x 930 x 865 mm
<b>Peso Líquido</b>	68 kg
<b>Pés</b>	Ajustáveis em altura

### Aplicações Profissionais

Este elemento neutro é indispensável em qualquer cozinha profissional que valorize a durabilidade e a eficiência. É ideal para a linha de confeção em restaurantes de grande volume, hotéis com serviço de buffet, ou cozinhas centrais, proporcionando um espaço adicional para a preparação de alimentos, o apoio a equipamentos de bancada como misturadoras planetárias ou cortadores de legumes, e a organização de utensílios. A sua robustez permite suportar o uso diário intensivo, contribuindo para uma operação contínua e sem interrupções durante os períodos de maior afluência.

## Porquê Escolher Este Equipamento

---

A escolha deste módulo neutro da Linha 900 reflete um investimento na qualidade e na longevidade. A construção integral em aço inoxidável AISI 304, com um tampo de 2mm, oferece uma resistência superior à corrosão e ao desgaste, superando alternativas de menor espessura e qualidade. Os pés ajustáveis permitem um alinhamento perfeito com outros equipamentos da Linha 900, criando uma superfície de trabalho contínua e segura, essencial para cumprir as rigorosas normas de higiene e segurança alimentar (HACCP). Garanta um ambiente de trabalho que suporta as exigências da alta gastronomia e dos serviços de restauração mais exigentes.

## Perguntas Frequentes

---

### **Qual a importância do aço inoxidável AISI 304 neste módulo neutro??**

*O aço inoxidável AISI 304 é uma liga de alta qualidade, resistente à corrosão e fácil de higienizar, fundamental para ambientes de preparação alimentar. Garante durabilidade e conformidade com as normas sanitárias mais exigentes, protegendo a segurança dos alimentos processados.*

### **Como posso garantir a estabilidade do módulo em pisos irregulares??**

*Os pés ajustáveis em altura permitem nivelar o módulo com precisão, mesmo em superfícies ligeiramente irregulares. Esta funcionalidade é crucial para assegurar uma base de trabalho estável e segura, evitando oscilações durante a utilização intensiva do equipamento.*

### **É possível integrar este elemento neutro com outros equipamentos de cozinha??**

*Sim, sendo parte da Linha 900, este módulo é concebido para uma integração perfeita com outros equipamentos da mesma linha. Permite criar configurações de cozinha personalizadas e eficientes, mantendo uma estética uniforme e um fluxo de trabalho otimizado.*

### **Como devo realizar a limpeza e manutenção deste módulo??**

*A limpeza deve ser feita com detergentes neutros e panos macios, evitando produtos abrasivos que possam danificar o aço inoxidável. Uma limpeza regular e completa é essencial para manter a higiene e prolongar a vida útil do equipamento, em conformidade com as boas práticas.*

### **Este módulo neutro pode ser usado em qualquer tipo de estabelecimento de restauração??**

*Sim, a versatilidade e a robustez deste módulo tornam-no adequado para uma vasta gama de estabelecimentos, desde pequenos restaurantes a grandes cozinhas industriais. É particularmente vantajoso onde é necessário um espaço de apoio fiável e higiénico, sem a necessidade de recursos energéticos.*