

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 300mm Linha 550/600 Profissional

Informacoes do Produto

SKU:	HRMN300	Modelo:	HRMN300
Marca:	HRFAINCA	EAN:	8437006781183

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HRFAINCA
Modelo	HRMN300
EAN	8437006781183

Descricao Resumida

Módulo neutro em aço inoxidável 300mm para Linha 550/600. Otimize o seu espaço de trabalho com higiene e durabilidade em cozinhas profissionais.

Descricao Completa

Otimize o seu espaço de trabalho com este módulo neutro robusto, concebido para complementar as linhas 550 e 600 da sua cozinha profissional. Fabricado em aço inoxidável de alta qualidade, garante máxima durabilidade e conformidade com as mais rigorosas normas de higiene. A sua estrutura compacta e pés ajustáveis oferecem uma flexibilidade inigualável para adaptar-se a qualquer ambiente, desde restaurantes movimentados a pequenos snack-bares.

Módulo Neutro Inox — Características Técnicas

Material	Aço inoxidável
Dimensões úteis (LxPxA)	300x500x235 mm
Peso líquido	6 kg
Pés	Ajustáveis em altura
Design	Linhas curvas para fácil limpeza

Aplicações Profissionais

Este versátil módulo neutro é a solução ideal para expandir a funcionalidade em qualquer cozinha profissional com restrições de espaço. Perfeito para estabelecimentos como snack-bares, cafés, restaurantes de pequena e média dimensão ou food trucks, serve como uma superfície adicional para a preparação de alimentos, apoio para equipamentos de bancada ou para uma organização eficiente durante a *mise en place*. A sua integração harmoniosa com outras unidades da Linha 550/600 torna-o indispensável para criar estações de trabalho personalizadas e otimizadas.

Porquê Escolher Este Equipamento

A escolha deste módulo neutro traduz-se em ganhos operacionais significativos para o seu negócio. A construção integral em aço inoxidável não só confere uma robustez excecional para o uso intensivo diário, como também simplifica os processos de limpeza e desinfeção, cruciais para a conformidade com as normas HACCP. As linhas curvas do design minimizam a acumulação de sujidade, assegurando um ambiente de trabalho mais higiénico. Além disso, os pés ajustáveis permitem um nivelamento perfeito em qualquer superfície, garantindo estabilidade e segurança.

Perguntas Frequentes

Qual a principal função de um módulo neutro numa cozinha??

Um módulo neutro serve para criar uma superfície de trabalho adicional ou um espaço de armazenamento auxiliar sem funções de aquecimento ou refrigeração. É ideal para preparação de alimentos, apoio a equipamentos mais pequenos ou como extensão de bancadas existentes, otimizando o fluxo de trabalho.

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

Para a limpeza diária, utilize água morna com um detergente suave e um pano macio. Enxague bem e seque para evitar manchas. Evite produtos abrasivos ou palha de aço que possam danificar o acabamento em aço inoxidável e comprometer a higiene.

Quais as dimensões exatas e o peso deste módulo??

As dimensões úteis deste módulo são 300 mm de largura, 500 mm de profundidade e 235 mm de altura. Com um peso líquido de apenas 6 kg, é fácil de posicionar e integrar na sua bancada ou linha de confeção.

Este módulo é compatível com outras linhas de equipamentos de cozinha??

Este módulo foi especificamente concebido para se integrar perfeitamente com equipamentos das Linhas 550 e 600, partilhando o design e as dimensões padronizadas. Isto garante uma continuidade estética e funcional, permitindo a criação de bancadas de trabalho coesas e eficientes.

Quais as vantagens do aço inoxidável na construção deste equipamento??

O aço inoxidável é um material superior para equipamentos de cozinha profissional devido à sua resistência à corrosão, durabilidade, facilidade de limpeza e superfície não porosa, que impede a proliferação de bactérias. Estas características são essenciais para manter os mais elevados padrões de higiene e segurança alimentar.