

# 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: 10/06/2026

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



Acesso rapido  
ao produto



Hotelequip.pt

## Módulo Neutro Inox Linha 700 com Gaveta 800mm

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	HRCN7508E	<b>Modelo:</b>	HRCN7508E
<b>Marca:</b>	HRFAINCA	<b>EAN:</b>	8437006791557

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	HRFAINCA
<b>Modelo</b>	HRCN7508E
<b>EAN</b>	8437006791557

### Descricao Resumida

Módulo neutro em inox AISI 304 para organização e eficiência na sua cozinha profissional. Inclui gaveta e pés ajustáveis. Dimensões: 800x750x865mm.

## Descricao Completa

Este módulo neutro em aço inoxidável, concebido para a Linha 700, eleva o padrão de organização e higiene em qualquer cozinha profissional. Com uma robusta bancada em aço inox AISI 304 de 1,5 mm de espessura e pés reguláveis, proporciona uma base de trabalho estável e duradoura. A gaveta integrada oferece uma solução prática para armazenamento de utensílios, otimizando o fluxo de trabalho e a mise en place diária em restaurantes de alta afluência e serviços de catering.

### Módulo Neutro Inox Linha 700 com Gaveta — Características Técnicas

<b>Corpo</b>	Aço inoxidável
<b>Material da Bancada</b>	Aço inox AISI 304
<b>Espessura da Bancada</b>	1,5 mm
<b>Pés</b>	Aço inoxidável, reguláveis em altura
<b>Dimensões Úteis (CxPxA)</b>	800x750x865 mm
<b>Peso Líquido</b>	65 kg
<b>Gaveta</b>	Incluída
<b>Portas</b>	Opcionais

### Aplicações Profissionais

Este módulo neutro é a solução ideal para Chefs Executivos e gestores de F&B que procuram maximizar a organização e a eficiência nas suas cozinhas. Perfeito para complementar linhas de confeitaria em restaurantes movimentados, hotelaria de luxo ou serviços de catering com elevados padrões. A sua bancada resistente é excelente para mise en place, montagem de pratos ou como

apoio para equipamentos de pequena dimensão, garantindo um fluxo de trabalho ininterrupto durante os picos de serviço.

## **Porquê Escolher Este Equipamento**

---

Diferencie a sua cozinha com um equipamento que excede as expectativas em durabilidade e funcionalidade. A construção integral em aço inoxidável AISI 304, com uma bancada de 1,5 mm de espessura, oferece uma resistência superior ao uso intensivo e facilita a desinfeção, crucial para o cumprimento das rigorosas normas HACCP. A inclusão de uma gaveta funcional e a possibilidade de ajuste dos pés garantem que este módulo se integra perfeitamente no seu espaço, proporcionando uma bancada de trabalho ergonómica e altamente adaptável, que contribuirá para a longevidade do seu investimento.

## **Perguntas Frequentes**

---

### **Qual a vantagem do aço inoxidável AISI 304 para este módulo neutro??**

*O aço inoxidável AISI 304 é uma liga de alta qualidade, conhecida pela sua excecional resistência à corrosão, durabilidade e facilidade de higienização. Garante uma superfície de trabalho robusta e sanitária, essencial para cumprir as normas HACCP em cozinhas profissionais.*

### **Como se realiza a manutenção e limpeza do Módulo Neutro Linha 700??**

*A limpeza é simples e rápida. Utilize um pano macio com água morna e um detergente neutro. Evite produtos abrasivos ou palha de aço para preservar o acabamento da superfície e a integridade do aço inoxidável.*

### **Os pés reguláveis em altura oferecem que tipo de benefício numa cozinha industrial??**

*Os pés ajustáveis permitem estabilizar o módulo em superfícies irregulares, garantindo um nível de trabalho seguro e ergonómico para a sua equipa. Esta flexibilidade é crucial para a segurança e conforto em ambientes de trabalho dinâmicos.*

### **É possível adicionar portas a este módulo neutro com gaveta??**

*Sim, este modelo foi concebido para oferecer a flexibilidade de adicionar portas, que são opcionais. Esta funcionalidade permite-lhe converter o espaço da base em arrumação fechada, otimizando a organização e protegendo os seus utensílios.*

### **Este módulo é compatível com outros equipamentos da Linha 700??**

*Absolutamente. O Módulo Neutro Inox Linha 700 é parte integrante desta série modular, concebida para se alinhar perfeitamente com outros equipamentos da Linha 700. Permite criar uma linha de confeção contínua e funcional na sua cozinha.*