

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: 06/07/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Hotelequip.pt

Móvel Neutro Inox Base Linha 700, 400x750mm

Informacoes do Produto

SKU:	HRCNS7504E	Modelo:	HRCNS7504E
Marca:	HRFAINCA	EAN:	8437006791571

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HRFAINCA
Modelo	HRCNS7504E
EAN	8437006791571

Descricao Resumida

Móvel neutro de base em aço inox AISI 304 para cozinhas profissionais Linha 700, ideal para otimizar espaço e higiene, com pés ajustáveis. Dimensões 400x750x865 mm.

Descricao Completa

Concebido para as exigências diárias de qualquer cozinha profissional, este **móvel neutro inox Linha 700** oferece uma base de apoio robusta e higiênica. A sua construção em aço inoxidável de alta qualidade, incluindo uma bancada superior em AISI 304 com 1,5 mm de espessura, garante durabilidade excepcional e facilidade de limpeza, crucial para manter os mais elevados padrões de segurança alimentar. Os pés reguláveis permitem um nivelamento perfeito em qualquer tipo de piso, assegurando a estabilidade necessária para um ambiente de trabalho dinâmico.

Móvel neutro inox Linha 700 — Características Técnicas

Corpo	Aço inoxidável
Bancada	Aço inox AISI 304, 1,5 mm espessura
Pés	Aço inoxidável reguláveis em altura
Dimensões Úteis (LPA)	400x750x865 mm
Peso Líquido	36 kg

Aplicações Profissionais

Este módulo de apoio é indispensável para restaurantes, hotéis e cozinhas de catering que operam com a Linha 700. Perfeito para servir como zona de mise en place, suporte para pequenos equipamentos de confeitaria, ou como extensão de bancada em áreas de grande volume. A ausência de gavetas maximiza o espaço interno, ideal para armazenar utensílios maiores ou caixas de ingredientes, contribuindo para um fluxo de trabalho otimizado e uma organização eficiente na sua cozinha.

Porquê Escolher Este Equipamento

A escolha deste módulo base representa um investimento inteligente na eficiência e durabilidade da sua cozinha profissional. A bancada em aço inox AISI 304 com 1,5 mm de espessura não só assegura uma superfície de trabalho extraordinariamente resistente a riscos e corrosão, como também facilita a limpeza profunda, vital para a conformidade com as normas HACCP. Os pés ajustáveis permitem-lhe adaptar o móvel a qualquer desnível do pavimento, garantindo uma estação de trabalho estável e segura, fundamental para a produtividade da sua equipa.

Perguntas Frequentes

Qual a finalidade de um móvel neutro sem gaveta numa cozinha profissional??

Um móvel neutro sem gaveta maximiza o espaço de armazenamento interno, sendo ideal para guardar equipamentos maiores, caixas de ingredientes ou recipientes Gastronorm. Oferece uma superfície de trabalho adicional essencial para a preparação e organização dos alimentos.

Como posso garantir a estabilidade deste módulo de base em pavimentos irregulares??

Este equipamento possui pés em aço inoxidável que são reguláveis em altura. Basta ajustar cada pé individualmente para compensar quaisquer desníveis no piso da sua cozinha, garantindo uma base de trabalho perfeitamente nivelada e segura.

Qual a vantagem do aço inox AISI 304 na bancada de trabalho??

O aço inox AISI 304 é altamente resistente à corrosão, oxidação e impactos, tornando-o ideal para ambientes exigentes de cozinhas profissionais. A sua superfície não porosa impede a proliferação de bactérias, facilitando a higiene e o cumprimento das normas sanitárias.

Este móvel neutro pode ser combinado com outros equipamentos de confeção??

Sim, este móvel faz parte da Linha 700, o que significa que foi concebido para se integrar perfeitamente com outros equipamentos da mesma linha. A sua bancada nivelada e design modular permitem criar uma estação de trabalho coesa e funcional.

Quais os cuidados essenciais para a limpeza e manutenção deste móvel inox??

Para a limpeza diária, utilize detergentes neutros e um pano macio, enxaguando bem e secando para evitar marcas de água. Evite produtos abrasivos ou palha de aço que possam danificar a superfície do aço inoxidável AISI 304 e comprometer a sua durabilidade.