

# 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: 04/07/2026

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



Acesso rapido  
ao produto



## Módulo Neutro Inox com Gaveta, 800x600mm

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	HRCN6008S	<b>Modelo:</b>	CN6008S
<b>Marca:</b>	HRFAINCA	<b>EAN:</b>	8437006791465

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	HRFAINCA
<b>Modelo</b>	CN6008S
<b>EAN</b>	8437006791465

### Descricao Resumida

Módulo neutro inox 800x600mm com gaveta para organização. Construção robusta em aço AISI 304, patas reguláveis. Ideal para cozinhas profissionais.

## Descricao Completa

### módulo neutro inox — Versatilidade e Durabilidade — Principais Vantagens

Concebido para a máxima eficiência e organização em cozinhas profissionais, este módulo de apoio em aço inoxidável oferece uma superfície de trabalho robusta e higiênica. A sua construção em aço inoxidável AISI 304 garante uma durabilidade excepcional e facilidade de limpeza, essencial em qualquer ambiente de restauração movimentado. Adicionalmente, a inclusão de uma gaveta integrada proporciona um espaço prático para guardar utensílios ou pequenos equipamentos, mantendo a sua área de trabalho sempre arrumada e funcional. As patas ajustáveis permitem uma adaptação perfeita a diferentes alturas e superfícies.

### Aplicações Profissionais

Este versátil elemento neutro é ideal para uma vasta gama de estabelecimentos, desde restaurantes e cafés a bares e hotéis. Pode ser utilizado como uma extensão da área de preparação, como suporte para equipamentos de bancada, como batedeiras ou processadores de alimentos, ou simplesmente como um espaço adicional para a organização diária. A sua natureza autoportante e o seu design neutro tornam-no uma adição flexível e indispensável para otimizar o fluxo de trabalho e a produtividade da sua equipa, contribuindo para uma cozinha mais eficiente e profissional.

### Características Técnicas

<b>Material do Corpo</b>	Aço Inoxidável
<b>Material da Bancada</b>	Aço Inoxidável AISI 304
<b>Espessura da Bancada</b>	1.5 mm
<b>Patras</b>	Reguláveis em altura
<b>Dimensões (LxPxA)</b>	800x600x316h mm
<b>Peso</b>	34 kg
<b>Característica Adicional</b>	Com Gaveta

## Perguntas Frequentes

---

- **Qual o material de construção deste módulo neutro?**

Este módulo é fabricado em aço inoxidável AISI 304, conhecido pela sua resistência à corrosão e durabilidade em ambientes de cozinha profissional. A bancada superior tem uma espessura de 1.5mm para maior robustez.

- **As patas do módulo são ajustáveis?**

Sim, o módulo está equipado com patas de aço inoxidável reguláveis em altura, permitindo uma adaptação perfeita a diferentes superfícies e garantindo a estabilidade necessária para o trabalho diário.

- **Inclui uma gaveta? Qual a sua utilidade?**

Sim, este modelo específico inclui uma gaveta em aço inoxidável, ideal para manter utensílios, talheres ou pequenos equipamentos de cozinha organizados e sempre à mão, otimizando o fluxo de trabalho.

- **Este módulo é adequado para qualquer tipo de cozinha profissional?**

Absolutamente. Graças ao seu design neutro e construção robusta, é uma adição versátil para qualquer cozinha de restaurante, café, bar ou hotel que necessite de uma superfície de trabalho adicional e arrumação prática.

- **Como devo realizar a limpeza e manutenção do módulo?**

A limpeza é simples e eficaz. Recomenda-se o uso de um pano macio com detergente neutro e água, evitando produtos abrasivos. O aço inoxidável AISI 304 é fácil de manter, garantindo higiene e durabilidade.