

# 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: 21/06/2026

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



Acesso rapido  
ao produto



## Móvel de Apoio Neutro Inox c/ Gaveta e Armário 400x600mm Linha 600

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	HRCN6004E	<b>Modelo:</b>	HRCN6004E
<b>Marca:</b>	HRFAINCA	<b>EAN:</b>	8437006791458

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	HRFAINCA
<b>Modelo</b>	HRCN6004E
<b>EAN</b>	8437006791458

### Descricao Resumida

Móvel de apoio neutro em inox com gaveta e armário para otimizar o espaço e a organização na sua cozinha profissional de linha 600. Robusto e ajustável.

## Descricao Completa

O móvel de apoio neutro inox HRCN6004E é uma peça essencial para qualquer cozinha profissional que valoriza a organização, a higiene e a eficiência no espaço de trabalho. Concebido para a Linha 600, este módulo robusto oferece uma superfície de trabalho duradoura e um espaço de armazenamento inteligente, ideal para otimizar a preparação de alimentos e a gestão de utensílios. A sua estrutura em aço inoxidável assegura uma durabilidade excepcional e facilidade de limpeza, crucial em ambientes de restauração movimentados.

## Móvel de Apoio Neutro Inox — Características Técnicas

<b>Material da Estrutura</b>	Aço Inoxidável
<b>Material do Tampo</b>	Aço Inoxidável AISI 304
<b>Espessura do Tampo</b>	1,5 mm
<b>Pés</b>	Ajustáveis em altura, em aço inoxidável
<b>Dimensões Úteis (LxPxA)</b>	400x600x865 mm
<b>Peso Líquido</b>	35 kg
<b>Armazenamento</b>	Inclui gaveta e armário (portas opcionais)

## Aplicações Profissionais

Este módulo é perfeitamente adequado para uma vasta gama de cenários em restauração. Desde a otimização da área de "mise en place" num restaurante de alta cozinha, servindo como suporte para pequenos equipamentos ou como uma estação de trabalho auxiliar, até à criação de uma linha de buffet mais eficiente em hotelaria. A sua presença numa cozinha contribui para um fluxo de trabalho mais organizado, permitindo que os chefs e a equipa tenham acesso rápido a utensílios e

ingredientes essenciais.

## **Porquê Escolher Este Equipamento**

---

O que distingue este equipamento da concorrência é a sua construção inigualável em aço inoxidável AISI 304 no tampo, com uma espessura superior de 1,5 mm, conferindo-lhe uma resistência e durabilidade notáveis face ao uso intensivo diário. A flexibilidade dos pés ajustáveis e a capacidade de integrar portas opcionais no armário oferecem uma adaptabilidade que poucos móveis neutros da Linha 600 conseguem igualar, tornando-o um investimento inteligente para a sua operação.

## **Perguntas Frequentes**

---

### **Qual o material de construção deste móvel de apoio neutro??**

*Este móvel de apoio é construído integralmente em aço inoxidável de alta qualidade, incluindo o corpo e o tampo. O tampo possui uma espessura robusta de 1,5 mm em aço inoxidável AISI 304, garantindo durabilidade e resistência à corrosão.*

### **É possível ajustar a altura do móvel para se adaptar a diferentes espaços??**

*Sim, os pés deste móvel de apoio neutro são fabricados em aço inoxidável e são totalmente ajustáveis em altura. Esta característica permite uma integração perfeita e ergonómica em diversas configurações de cozinha profissional, compensando irregularidades no pavimento.*

### **O móvel inclui gaveta e/ou armário??**

*Este modelo específico inclui uma gaveta funcional para otimização do armazenamento de utensílios, além de um espaço de armário. As portas para o armário são um elemento opcional que pode ser adicionado para maior segurança e higiene.*

### **Como devo limpar e manter este equipamento de aço inoxidável??**

*Para manter a higiene e a longevidade do aço inoxidável, recomenda-se a limpeza diária com água morna e um detergente neutro, utilizando um pano macio. Evite produtos abrasivos ou à base de cloro para preservar o acabamento e a integridade do material.*

### **Este móvel é adequado para que tipo de cozinhas profissionais??**

*Ideal para restaurantes, hotéis, cafetarias e serviços de catering que necessitam de uma solução modular de armazenamento e superfície de trabalho. A sua construção em aço inoxidável e a sua pertença à Linha 600 asseguram compatibilidade com outros equipamentos industriais.*