

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 – Bancada 400x750mm

Informacoes do Produto

SKU:	HRCNS7504S	Modelo:	HRCNS7504S
Marca:	HRFAINCA	EAN:	8437006791564

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HRFAINCA
Modelo	HRCNS7504S
EAN	8437006791564

Descricao Resumida

Módulo Neutro Inox Linha 700. Bancada robusta em AISI 304, 1.5mm espessura e pés reguláveis. Ideal para organização e preparação em cozinhas profissionais.

Descricao Completa

Este módulo neutro em aço inoxidável, concebido para a Linha 700, é a base ideal para otimizar as operações em qualquer cozinha profissional. Com uma construção robusta e higiene exemplar, facilita a organização e a eficiência do trabalho diário, desde a preparação de alimentos à arrumação de utensílios essenciais. A superfície de trabalho resistente e os pés ajustáveis garantem uma integração perfeita em diversos layouts de cozinha.

módulo neutro inox — Características Técnicas

Material do Corpo	Aço inoxidável
Material da Bancada	Aço inox AISI 304
Espessura da Bancada	1,5 mm
Tipo de Pés	Aço inoxidável, reguláveis em altura
Gaveta	Não incluída
Dimensões Úteis (LxPxA)	400x750x325 mm
Peso Líquido	17 kg

Aplicações Profissionais

Perfeito para restaurantes que exigem a máxima higiene e durabilidade, este módulo é ideal para criar estações de trabalho de confeção ou preparação de alimentos. Em hotéis, serve como suporte robusto para a 'mise en place' em buffets ou para organizar utensílios em cozinhas com elevado volume de produção. A sua natureza neutra e adaptabilidade tornam-no essencial para qualquer estabelecimento que procure otimizar o fluxo de trabalho e manter os mais altos padrões de qualidade e segurança alimentar.

Porquê Escolher Este Equipamento

Este módulo destaca-se pela sua construção premium em aço inox AISI 304 com 1,5 mm de espessura na bancada, garantindo uma resistência superior à corrosão e ao uso intensivo, superando soluções de menor qualidade. Os pés reguláveis permitem um ajuste preciso à altura de trabalho desejada, promovendo uma ergonomia ideal para a sua equipa e facilitando a limpeza do espaço. É a escolha inteligente para quem procura um investimento a longo prazo em eficiência e durabilidade na cozinha.

Perguntas Frequentes

Qual a durabilidade esperada da bancada deste módulo??

A bancada é fabricada em aço inox AISI 304 com 1,5 mm de espessura, o que garante uma resistência exceção à corrosão e ao desgaste diário, assegurando uma longa vida útil em ambientes de cozinha profissional.

Como devo realizar a manutenção e limpeza para garantir a higiene do módulo??

A superfície em aço inoxidável permite uma limpeza fácil com produtos neutros e um pano macio. A manutenção regular, focada na remoção de resíduos e na secagem, é fundamental para preservar o brilho e as propriedades higiénicas do material.

Este módulo pode ser integrado com outros equipamentos da Linha 700??

Sim, este módulo foi concebido para se integrar perfeitamente com outros elementos da Linha 700, permitindo criar configurações de cozinha modulares e eficientes, otimizadas para o seu espaço e fluxo de trabalho.

Quais são as dimensões úteis para a superfície de trabalho deste módulo??

A superfície de trabalho útil deste módulo oferece dimensões de 400 mm de largura por 750 mm de profundidade, proporcionando um espaço generoso para a preparação de alimentos ou como área de apoio.

Os pés reguláveis permitem ajustar a altura do módulo para diferentes necessidades??

Sim, os pés em aço inoxidável são reguláveis em altura, oferecendo flexibilidade para adaptar o módulo às necessidades ergonómicas da sua equipa e para nivelar a superfície em pisos irregulares.