

# 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: 23/06/2026

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



Acesso rapido  
ao produto



## Módulo Neutro Inox Linha 700 – Bancada 400x750mm

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	HRCNS7504S	<b>Modelo:</b>	HRCNS7504S
<b>Marca:</b>	HRFAINCA	<b>EAN:</b>	8437006791564

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	HRFAINCA
<b>Modelo</b>	HRCNS7504S
<b>EAN</b>	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

<b>Material do Corpo</b>	Aço inoxidável
<b>Material da Bancada</b>	Aço inox AISI 304
<b>Espessura da Bancada</b>	1,5 mm
<b>Tipo de Pés</b>	Aço inoxidável, reguláveis em altura
<b>Gaveta</b>	Não incluída
<b>Dimensões Úteis (LxPxA)</b>	400x750x325 mm
<b>Peso Líquido</b>	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 excecional 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.*