

# 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 caracteristicas podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.



Acesso rapido  
ao produto



Hotelequip.pt

## Módulo Neutro Inox de Bancada 400x600mm

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	HRCNS6004S	<b>Modelo:</b>	CNS6004S
<b>Marca:</b>	HRFAINCA	<b>EAN:</b>	8437006791489

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	HRFAINCA
<b>Modelo</b>	CNS6004S
<b>EAN</b>	8437006791489

### Descricao Resumida

Módulo neutro inox compacto para otimizar o espaço e a organização da sua cozinha profissional. Construção robusta e pés ajustáveis para estabilidade.

## Descricao Completa

### Módulo Neutro — Principais Vantagens

Projetado para se integrar perfeitamente em qualquer ambiente de cozinha profissional, este módulo neutro de bancada oferece uma superfície de trabalho adicional essencial para otimizar a eficiência operacional. A sua construção em aço inoxidável garante durabilidade excepcional, resistência à corrosão e facilidade de limpeza, características cruciais para manter os mais elevados padrões de higiene.

Com um design versátil, o tampo robusto é ideal para preparar alimentos, apoiar equipamentos ou organizar utensílios, adaptando-se às necessidades dinâmicas do seu espaço. Os pés reguláveis em altura permitem um ajuste preciso, assegurando a estabilidade em diferentes tipos de piso e proporcionando ergonomia à sua equipa.

### Aplicações Profissionais

Este equipamento é uma solução de apoio indispensável para cozinhas de restaurantes, pastelarias, bares e hotéis. A sua natureza neutra, sem funcionalidades de aquecimento ou refrigeração, torna-o perfeito para zonas de preparação fria, áreas de empratamento ou como extensão de outras superfícies de trabalho.

Pode ser facilmente combinado com outros módulos e equipamentos da linha de confeção, criando uma estação de trabalho personalizada e fluida. É ideal para complementar fogões industriais, fritadeiras ou fornos, proporcionando o suporte necessário para uma operação eficaz e organizada.

### Características Técnicas

Característica	Detalhe
Estrutura	Aço inoxidável
Tampo	Aço inoxidável AISI 304, 1.5mm
Pés	Aço inoxidável, reguláveis em altura

Característica	Detalhe
Peso	20 kg
Dimensões (LxPxA)	400x600x316h mm

## Perguntas Frequentes

---

### 1. Este módulo pode ser usado como base para outros equipamentos?

Sim, o design robusto e a superfície plana do módulo neutro tornam-no ideal para apoiar diversos equipamentos de cozinha, como batedeiras industriais, processadores de alimentos ou pequenas máquinas de café. A sua estabilidade garante um suporte seguro para operações diárias.

### 2. Qual o material utilizado na sua construção e quais os benefícios?

O módulo é construído integralmente em aço inoxidável, incluindo o tampo em AISI 304 com 1.5mm de espessura. Este material é altamente valorizado pela sua resistência à corrosão, durabilidade e facilidade de higienização, sendo essencial em ambientes de restauração.

### 3. Os pés reguláveis em altura são importantes para a instalação?

Absolutamente. Os pés reguláveis em aço inoxidável permitem compensar irregularidades do piso e ajustar a altura do módulo para alinhar com outras bancadas ou para uma posição de trabalho mais ergonómica. Isto é crucial para a estabilidade e segurança na cozinha.

### 4. Este módulo necessita de alguma instalação especial?

Não, este módulo neutro de bancada é um equipamento autoportante e não requer instalações complexas. Basta colocá-lo na superfície desejada e ajustar os pés conforme necessário, estando pronto a usar de imediato.

### 5. O módulo inclui gavetas ou outros compartimentos de arrumação?

Não, este modelo específico é uma unidade neutra "sem gaveta", focada em fornecer uma superfície de trabalho desobstruída e versátil. Para soluções de arrumação, poderá considerar os nossos módulos complementares com gavetas ou portas.