

# Ficha Tecnica

Precisa de Ajuda? Ligue: (+351) 916 542 211

Hotelequip.pt

Rua Empresarial Nº 8A, Zona Industrial Ponte Seca  
2510-752 Gaeiras, Portugal

Ficha tecnica gerada em: 22/07/2026

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



Acesso rápido  
ao produto



Hotelequip.pt

## Módulo Neutro Inox com Gaveta Linha 900 - 800mm

### Informacoes do Produto

|        |           |         |           |
|--------|-----------|---------|-----------|
| SKU:   | HRCN9008E | Modelo: | HRCN9008E |
| Marca: | HRFAINCA  | EAN:    | N/D       |

### Imagens do Produto



### Especificacoes

|              |             |
|--------------|-------------|
| Marca        | HRFAINCA    |
| Modelo       | HRCN9008E   |
| Largura (mm) | 600–1000 mm |
| Linha        | 900         |

### Descricao Resumida

Módulo neutro em aço inoxidável AISI 304 com gaveta e pés ajustáveis, otimizando o espaço de trabalho e armazenamento para cozinhas profissionais. Robusto e higiênico.

### Descricao Completa

Concebido para a excelência em ambientes de alta exigência, este módulo neutro em aço inoxidável da Linha 900 eleva a funcionalidade e a organização na sua cozinha profissional. Com um tampo robusto de 2mm de espessura e uma gaveta integrada, proporciona uma área de trabalho estável e um espaço de armazenamento essencial, otimizando o fluxo de trabalho e garantindo a máxima higiene. Os pés ajustáveis permitem uma integração perfeita em qualquer configuração, adaptando-se às necessidades específicas da sua equipa e espaço.

### Módulo Neutro Inox — Características Técnicas

|                         |                         |
|-------------------------|-------------------------|
| Modelo                  | HRCN9008E               |
| Dimensões úteis (LxPxA) | 800x930x865 mm          |
| Peso Líquido            | 80 kg                   |
| Material do Corpo       | Aço inoxidável          |
| Material do Tampo       | Aço inoxidável AISI 304 |
| Espessura do Tampo      | 2 mm                    |
| Pés                     | Ajustáveis em altura    |
| Gaveta                  | Incluída                |
| Portas                  | Opcionais               |

### Aplicações Profissionais

Este móvel neutro é uma adição valiosa para qualquer cozinha profissional que exija organização e durabilidade. É ideal para otimizar a área de "mise en place" em restaurantes movimentados,

servindo como suporte robusto para equipamentos de bancada ou como extensão de superfície de trabalho em cozinhas de hotelaria e catering. A sua estrutura permite agilizar tarefas de preparação e montagem, contribuindo para uma operação mais eficiente durante os picos de serviço e para uma organização exemplar do seu espaço.

## Porquê Escolher Este Equipamento

---

A escolha deste módulo neutro destaca-se pela sua construção superior em aço inoxidável AISI 304, material reconhecido pela sua resistência à corrosão e facilidade de limpeza, crucial para as normas HACCP. O tampo de 2mm garante uma superfície de trabalho que suporta o uso intensivo diário, ideal para picar, cortar ou apoiar equipamentos pesados sem comprometer a estabilidade. A gaveta oferece armazenamento discreto para utensílios e pequenos equipamentos, mantendo a bancada desimpedida e maximizando a produtividade da sua equipa.

## Perguntas Frequentes

---

### Qual o material utilizado na construção deste módulo??

*O corpo do módulo é fabricado em aço inoxidável de alta qualidade, enquanto o tampo superior é em aço inoxidável AISI 304 com 2mm de espessura. Esta combinação assegura durabilidade, resistência à corrosão e é ideal para ambientes com rigorosas exigências de higiene.*

### É possível ajustar a altura do módulo??

*Sim, este equipamento está equipado com pés ajustáveis em altura. Esta característica permite nivelar o módulo em superfícies irregulares e adaptá-lo ergonomicamente à altura de trabalho desejada para a sua equipa.*

### Como se deve efetuar a limpeza e manutenção??

*A limpeza deve ser feita com detergentes suaves específicos para aço inoxidável e um pano macio, evitando produtos abrasivos que possam danificar a superfície. Uma limpeza diária e regular garante a manutenção da higiene e prolonga a vida útil do módulo.*

### Quais as dimensões exatas do espaço de trabalho??

*As dimensões úteis do tampo de trabalho são 800mm de largura, 930mm de profundidade e 865mm de altura. Este espaço é generoso para as operações diárias de preparação de alimentos ou para servir como apoio a outros equipamentos da sua cozinha.*

### É possível adicionar portas ao módulo??

*Sim, o design deste móvel prevê a possibilidade de adicionar portas, que são um acessório opcional. Esta flexibilidade permite-lhe criar um armário fechado para maior organização e higiene, protegendo os seus artigos do ambiente da cozinha.*