

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: 22/07/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Hotelequip.pt

Bancada de Trabalho Inox com Gaveta Linha 900

Informacoes do Produto

SKU:	HRCN9004S	Modelo:	HRCN9004S
Marca:	HRFAINCA	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HRFAINCA
Modelo	HRCN9004S
Linha	900

Descricao Resumida

Bancada de trabalho em inox AISI 304 com gaveta, Linha 900, ideal para otimizar espaço e organização na cozinha profissional. Tampo robusto de 2mm.

Descricao Completa

Eleve a eficiência e a higiene da sua cozinha com a Bancada de Trabalho Inox Linha 900, um elemento neutro robusto e versátil concebido para as exigências do ambiente profissional. Fabricada em aço inoxidável AISI 304 de alta qualidade, esta bancada de 400mm de largura integra uma prática gaveta, oferecendo uma superfície de trabalho sólida e um espaço de arrumação essencial. O tampo de 2mm de espessura garante durabilidade excepcional e resistência a impactos, ideal para a preparação intensiva de alimentos, desde o corte de vegetais à montagem de pratos complexos. Os pés ajustáveis permitem uma adaptação perfeita a qualquer desnível do pavimento, assegurando uma estabilidade inabalável durante o serviço contínuo.

bancada de trabalho inox — Características Técnicas

Material da Estrutura	Aço Inoxidável
Material do Tampo	Aço Inoxidável AISI 304
Espessura do Tampo	2 mm
Dimensões Úteis (LxPxA)	400 x 930 x 316 mm
Pés	Ajustáveis em altura
Peso Líquido	28 kg

Aplicações Profissionais

Este elemento neutro é indispensável em qualquer cozinha profissional que valorize a organização e a fluidez do trabalho. Perfeito para restaurantes de alta gastronomia, hotéis com serviço de buffet, ou cozinhas de catering com elevado volume de produção. A sua bancada em aço inoxidável é ideal para a mise en place de ingredientes, o apoio durante o pico de serviço, ou como extensão para equipamentos de confeitaria da mesma linha. A gaveta integrada permite o armazenamento rápido de

utensílios, garantindo que o seu espaço de trabalho se mantém funcional e em conformidade com as normas HACCP.

Porquê Escolher Este Equipamento

A seleção deste equipamento significa investir em durabilidade e eficiência. Diferencia-se pela construção integral em aço inoxidável AISI 304, que resiste à corrosão e facilita a higienização diária, um fator crítico para qualquer negócio alimentar. O seu tampo de 2mm oferece uma robustez superior face a alternativas padrão, suportando o uso contínuo e cargas pesadas sem deformação. A integração perfeita na Linha 900 permite criar estações de trabalho modulares e ergonómicas, adaptando-se às necessidades específicas do seu fluxo de trabalho, e a gaveta oferece arrumação discreta e acessível.

Perguntas Frequentes

Como se integra a Bancada de Trabalho na Linha 900 de equipamentos??

Esta bancada é parte da linha modular 900, concebida para encaixar perfeitamente com outros módulos da mesma série. As suas dimensões e design permitem criar uma superfície de trabalho contínua e uniforme, otimizando o layout da sua cozinha profissional.

Qual a vantagem do aço inoxidável AISI 304 para esta bancada??

O aço inoxidável AISI 304 é altamente valorizado pela sua resistência superior à corrosão, durabilidade e facilidade de limpeza. Garante que a bancada mantém a sua integridade estrutural e higiene ao longo do tempo, mesmo em ambientes de cozinha intensivos.

A gaveta integrada oferece que tipo de capacidade de armazenamento??

A gaveta proporciona um espaço prático para guardar utensílios, ferramentas de preparação ou condimentos, mantendo-os sempre à mão mas fora da vista. Embora as dimensões exatas da gaveta não sejam especificadas, é ideal para itens de uso frequente que necessitam de fácil acesso.

Como se deve realizar a limpeza e manutenção da superfície??

Para a limpeza diária, utilize detergentes neutros e um pano macio, enxaguando bem e secando para evitar manchas. A natureza lisa e não porosa do aço inoxidável AISI 304 facilita a remoção de resíduos e a desinfeção, cumprindo os padrões de higiene alimentar.

Este elemento neutro é adequado para ambientes com pavimentos irregulares??

Sim, a bancada possui pés ajustáveis em altura, o que permite compensar desníveis no pavimento e garantir uma superfície de trabalho perfeitamente estável e nivelada. Esta característica é crucial para a segurança e ergonomia na cozinha.