

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 rapido
ao produto



Hotelequip.pt

Módulo Neutro Inox com Gaveta 800mm Linha 900

Informacoes do Produto

SKU:	HRCN9008S	Modelo:	HRCN9008S
Marca:	HRFAINCA	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HRFAINCA
Modelo	HRCN9008S
Linha	900

Descricao Resumida

Módulo Neutro Inox com gaveta de 800mm da Linha 900 para organização eficiente e durabilidade excecional em cozinhas profissionais. Tampo em aço AISI 304.

Descricao Completa

Otimize a eficiência e a higiene da sua cozinha profissional com o Módulo Neutro Inox com Gaveta da Linha 900. Concebido para ambientes de alta exigência, este módulo proporciona uma superfície de trabalho robusta em aço inoxidável AISI 304 com 2 mm de espessura, ideal para a preparação de alimentos e o suporte de equipamento. A sua gaveta integrada assegura uma organização superior, mantendo utensílios essenciais sempre à mão, minimizando o tempo de procura durante o serviço.

módulo neutro inox — Características Técnicas

Corpo	Aço inoxidável
Tampo	Aço inoxidável AISI 304, 2 mm espessura
Pés	Ajustáveis em altura
Dimensões Úteis (LxPxA)	800x930x316 mm
Peso Líquido	47 kg
Gaveta	Sim
Portas	Opcionais

Aplicações Profissionais

Este **módulo neutro inox** é indispensável em qualquer restaurante, hotel ou cozinha de catering que valorize a robustez e a adaptabilidade. É a solução perfeita para a criação de estações de trabalho personalizadas, permitindo a organização eficiente da *mise en place*, o apoio a equipamentos de confeção, ou como uma extensão prática para áreas de lavagem. A sua construção duradoura e facilidade de limpeza tornam-no ideal para suportar o ritmo acelerado dos serviços de almoço e jantar, garantindo uma superfície segura e higiénica para todas as tarefas de preparação.

Porquê Escolher Este Equipamento

A escolha deste módulo neutro de bancada reflete um compromisso com a qualidade e a longevidade. O tampo em aço inoxidável AISI 304 com 2 mm de espessura oferece resistência superior à corrosão e deformação, fundamental para o uso intensivo diário. Os pés ajustáveis em altura garantem uma ergonomia otimizada para a sua equipa, adaptando-se a diferentes posturas de trabalho ou desníveis do pavimento. A gaveta integrada maximiza o aproveitamento do espaço, contribuindo para um fluxo de trabalho mais organizado e produtivo na sua *mesa de trabalho* principal ou secundária.

Perguntas Frequentes

Qual a principal vantagem do aço inoxidável AISI 304 neste módulo??

O aço inoxidável AISI 304 de 2 mm oferece excecional resistência à corrosão, durabilidade e uma superfície fácil de higienizar, essencial para cumprir as normas HACCP em cozinhas profissionais. Garante uma longa vida útil ao equipamento, mesmo com uso intensivo e contacto frequente com água e alimentos.

Como posso integrar este módulo na minha cozinha profissional??

Este módulo de 800mm de largura, pertencente à Linha 900, foi concebido para se integrar perfeitamente com outros elementos da mesma série, formando uma bancada contínua. Os seus pés ajustáveis permitem um alinhamento preciso com outras superfícies, seja como uma extensão de bancada ou uma ilha de preparação.

Este módulo neutro requer alguma manutenção específica??

A limpeza regular com produtos adequados para aço inoxidável é recomendada para manter o brilho e a higiene do módulo. Evite abrasivos ou palha de aço, que podem riscar a superfície. A gaveta deve ser limpa regularmente para evitar a acumulação de resíduos alimentares.

As portas são personalizáveis ou adquiridas separadamente??

Sim, o módulo neutro é fornecido com uma gaveta, e as portas para os compartimentos inferiores são opcionais. Esta flexibilidade permite-lhe adaptar o equipamento às suas necessidades de armazenamento específicas, seja para manter o espaço aberto ou fechado.

Para que tipo de utilização é mais adequado este módulo neutro??

É ideal para a preparação de alimentos, como superfície de apoio para equipamentos de confeção de bancada, ou para a organização de utensílios e ingredientes. A sua robustez e facilidade de limpeza fazem dele um ativo valioso em qualquer área de trabalho que exija alta higiene e durabilidade.