

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



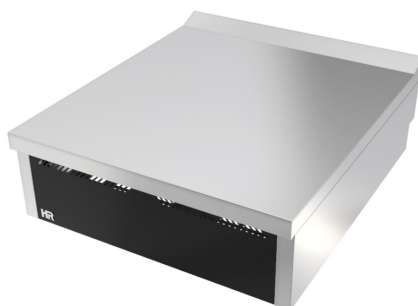
Hotelequip.pt

Módulo Neutro de Bancada Inox Linha 900, 800mm

Informacoes do Produto

SKU:	HRCNS9008S	Modelo:	HRCNS9008S
Marca:	HRFAINCA	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HRFAINCA
Modelo	HRCNS9008S
Instalação	De Bancada
Largura (mm)	600–1000 mm
Linha	900

Descricao Resumida

Módulo neutro de bancada em aço inox AISI 304 da Linha 900, com 800mm. Ideal para cozinhas profissionais, oferece superfície robusta, higiênica e pés ajustáveis.

Descricao Completa

Concebido para a máxima eficiência e durabilidade em cozinhas profissionais de alta intensidade, este **módulo neutro de bancada** de 800mm oferece uma superfície de trabalho robusta e higiênica. Ideal para a organização da sua mise en place ou como extensão prática na linha de confeitação, otimiza o fluxo de trabalho e assegura a conformidade com as exigências sanitárias mais rigorosas. A sua construção em aço inoxidável e design modular da Linha 900 garantem integração perfeita com outros equipamentos de grande formato.

Módulo Neutro de Bancada Inox Linha 900 — Características Técnicas

Material do Corpo	Aço inoxidável
Material do Tampo	Aço inoxidável AISI 304
Espessura do Tampo	2 mm
Pés	Ajustáveis em altura
Dimensões Úteis (AxLxP)	800 x 930 x 316 mm
Peso Líquido	35 kg
Modelo	HRCNS9008S (sem gaveta)

Aplicações Profissionais

Esta bancada de trabalho em inox é uma adição indispensável em qualquer cozinha profissional que exija máxima robustez e flexibilidade. Perfeita para restaurantes de grande volume, hotéis com serviço de buffet contínuo ou cozinhas de catering que necessitam de preparar grandes quantidades de alimentos. A sua construção modular permite a criação de estações de trabalho personalizadas, sendo ideal para a confeitação de pratos quentes na Linha 900 ou como zona de apoio para a sua equipa durante o pico do serviço. O design sem gaveta facilita a limpeza e oferece espaço para

armazenamento inferior de equipamentos maiores ou contentores.

Porquê Escolher Este Equipamento

A seleção deste elemento neutro representa um investimento inteligente na operacionalidade da sua cozinha. O tampo de 2mm em aço inoxidável AISI 304 garante uma resistência superior à corrosão e ao impacto, prolongando a vida útil do equipamento mesmo em ambientes mais agressivos. A facilidade de limpeza e a ausência de fendas para acumulação de sujidade contribuem para a manutenção das mais elevadas normas de higiene HACCP. Além disso, os pés ajustáveis permitem um nivelamento perfeito em qualquer superfície, crucial para a estabilidade e segurança dos seus colaboradores e equipamentos adjacentes.

Perguntas Frequentes

Qual a durabilidade esperada para este módulo de bancada?

Construído em aço inoxidável AISI 304 com tampo de 2mm, este módulo foi concebido para resistir ao uso intensivo em cozinhas profissionais, garantindo uma vida útil prolongada e elevada resistência à corrosão.

É fácil integrar este elemento com outros equipamentos da Linha 900?

Sim, este módulo neutro faz parte da Linha 900, o que garante compatibilidade e alinhamento estético e funcional com outros equipamentos desta série, facilitando a criação de uma linha de confeção coesa.

Como se efetua a limpeza e manutenção desta bancada?

A superfície em aço inoxidável é de fácil limpeza. Recomenda-se o uso de detergentes neutros e panos macios. A ausência de gavetas minimiza as áreas de acumulação de sujidade, tornando a manutenção diária mais simples e eficiente.

Posso ajustar a altura do módulo para se adaptar à minha cozinha?

Sim, este módulo neutro possui pés ajustáveis em altura. Esta característica permite nivelar perfeitamente a superfície de trabalho, garantindo ergonomia e segurança para a sua equipa, adaptando-se às suas necessidades específicas.

Este módulo pode ser usado como base para outros equipamentos de confeção?

Absolutamente. Com o seu tampo robusto de 2mm em AISI 304 e construção estável, este elemento neutro é uma base ideal e segura para fogões de bancada, fritadeiras ou outros equipamentos leves a médios da Linha 900, ampliando a sua área de trabalho.