

Ficha Tecnica

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



Hotelequip.pt

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



Acesso rápido
ao produto

Ficha tecnica gerada em: 22/07/2026

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

Módulo Neutro Inox Linha 900 – 400mm Sem Gaveta

Informacoes do Produto

SKU:	HRCNS9004E	Modelo:	HRCNS9004E
Marca:	HRFAINCA	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HRFAINCA
Modelo	HRCNS9004E
Largura (mm)	até 600 mm
Linha	900

Descricao Resumida

Módulo neutro em aço inoxidável AISI 304 para cozinhas profissionais, com tampo de 2mm e pés ajustáveis. Ideal para extensão de bancada Linha 900.

Descricao Completa

Concebido para maximizar a eficiência e a higiene na sua cozinha profissional, este módulo neutro sem gaveta da Linha 900 oferece uma solução robusta e versátil. Construído integralmente em aço inoxidável AISI 304, com um tampo de 2mm de espessura, garante durabilidade excecional e uma superfície de trabalho estável. A sua estrutura permite fácil integração em qualquer configuração modular, adaptando-se perfeitamente às exigências de um serviço contínuo.

módulo neutro inox — 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 (LxPxA)	400x930x865 mm
Peso Líquido	45 kg

Aplicações Profissionais

Este módulo neutro é uma adição indispensável em qualquer cozinha de restaurante, hotelaria ou catering que necessite de expandir a sua área de trabalho e armazenamento. Ideal para zonas de pré-preparação de alimentos, como base para equipamentos de bancada, ou para arrumação de utensílios de uso frequente. A sua construção robusta suporta o ritmo acelerado de cozinhas com elevada produção, garantindo um ambiente de trabalho organizado e funcional.

Porquê Escolher Este Equipamento

Diferencie a sua cozinha com um equipamento que oferece não só a qualidade superior do aço inoxidável AISI 304, mas também um tampo de 2mm de espessura, resistente ao uso intensivo e à corrosão. Os pés ajustáveis permitem um nivelamento perfeito em qualquer superfície, crucial para a estabilidade e segurança. Sendo parte da Linha 900, este módulo integra-se harmoniosamente com outros elementos da mesma gama, permitindo-lhe criar uma linha de confeção coesa e adaptada às suas necessidades operacionais específicas.

Perguntas Frequentes

Quais as principais vantagens de um módulo neutro numa cozinha industrial??

Um módulo neutro expande a sua área de trabalho sem necessidade de energia, ideal para preparação de alimentos, armazenamento temporário ou como base para equipamentos. Contribui para um fluxo de trabalho otimizado e um ambiente mais organizado.

Este módulo pode ser combinado com outros equipamentos da Linha 900??

Sim, este módulo neutro é parte integrante da Linha 900, permitindo uma combinação perfeita e modular com fogões, fritadeiras e outros elementos da mesma gama para criar uma linha de confeção unificada.

De que materiais é construído este elemento neutro??

O corpo e o tampo são fabricados em aço inoxidável de alta qualidade. O tampo em particular é de AISI 304 com 2 mm de espessura, o que confere ao módulo uma resistência superior à corrosão e ao desgaste diário.

Como se deve realizar a limpeza e manutenção deste módulo??

A limpeza deve ser feita regularmente com água morna e detergente neutro, utilizando um pano macio para evitar riscos. O aço inoxidável AISI 304 é fácil de higienizar e resistente, garantindo a conformidade com as normas sanitárias.

Qual é o uso mais indicado para este módulo de 400mm??

Com as suas dimensões compactas, é ideal para preencher espaços, servir de apoio a uma secção de pré-preparação ou como extensão de uma linha de confeção existente. Pode ser usado para pousar ingredientes, utensílios ou pequenos equipamentos.