

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

Móvel Neutro Inox Linha 700 com Gaveta (400mm)

Informacoes do Produto

SKU:	HRCN7504E	Modelo:	HRCN7504E
Marca:	HRFAINCA	EAN:	8437006791533

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HRFAINCA
Modelo	HRCN7504E
EAN	8437006791533
Linha	700

Descricao Resumida

Móvel neutro inox robusto Linha 700 com gaveta, ideal para organização e eficiência na sua cozinha profissional. Dimensões 400x750x865 mm.

Descricao Completa

Concebido para a exigência de cozinhas profissionais, este **móvel neutro inox Linha 700** com gaveta combina robustez e funcionalidade excecional. Fabricado com aço inoxidável de alta qualidade, oferece uma superfície de trabalho duradoura e higiênica, essencial para a preparação diária em restaurantes e hotéis. A sua gaveta integrada maximiza o espaço e permite uma organização eficiente dos utensílios, otimizando o fluxo de trabalho e contribuindo para a rapidez no serviço.

Móvel Neutro Inox Linha 700 — Características Técnicas

Material do Corpo	Aço Inoxidável
Material da Bancada	Aço Inox AISI 304
Espessura da Bancada	1,5 mm
Pés	Reguláveis em Altura
Gaveta	Sim
Dimensões Úteis (AxLxP)	865x400x750 mm
Peso Líquido	42 kg

Aplicações Profissionais

Este módulo neutro é a solução ideal para diversas áreas da restauração e hotelaria. Em cozinhas de grande volume, serve como extensão crucial para a zona de pré-preparação ou como apoio direto à linha de confeção, acomodando equipamentos menores ou ingredientes. É igualmente perfeito para pastelarias e padarias que necessitam de uma superfície extra resistente para manuseamento de massas e finalização de produtos, garantindo sempre a máxima higiene e robustez.

Porquê Escolher Este Equipamento

Distinguindo-se pela sua construção superior, este móvel assegura uma longevidade inigualável em ambientes de uso intensivo. A bancada em aço inoxidável AISI 304 com 1,5 mm de espessura não só confere uma resistência excecional a riscos e corrosão, como também garante uma limpeza simplificada, crucial para o cumprimento das normas HACCP. Os pés ajustáveis permitem uma adaptação perfeita a qualquer tipo de pavimento, enquanto a sua pertença à Linha 700 assegura uma integração harmoniosa e estética com os restantes equipamentos da sua cozinha profissional, facilitando futuras expansões.

Perguntas Frequentes

Como este móvel neutro melhora a eficiência na cozinha??

Este móvel oferece uma bancada em aço inoxidável AISI 304 de 1,5mm de espessura, ideal para preparação intensiva de alimentos. A gaveta integrada permite arrumação organizada de utensílios essenciais, otimizando o fluxo de trabalho e reduzindo o tempo de procura.

Qual a durabilidade e resistência deste equipamento??

Construído integralmente em aço inoxidável de alta qualidade, incluindo a estrutura e a bancada, este móvel foi concebido para suportar o uso diário em ambientes de cozinha profissional. A espessura de 1,5mm da bancada assegura resistência superior a impactos e corrosão.

É fácil de limpar e manter a higiene deste móvel??

Sim, o design em aço inoxidável liso e a ausência de fendas ou cantos de difícil acesso facilitam a limpeza profunda. O material é resistente a produtos de limpeza profissionais, garantindo uma manutenção higiénica em conformidade com as normas alimentares.

Este móvel adapta-se a diferentes layouts de cozinha??

Com pés reguláveis em altura, este móvel pode ser ajustado para compensar desníveis no pavimento, garantindo estabilidade perfeita. A sua inclusão na Linha 700 permite uma integração modular com outros equipamentos da mesma série, adaptando-se a diversas configurações.

Que tipo de itens posso armazenar na gaveta deste móvel??

A gaveta é ideal para guardar pequenos utensílios, talheres de preparação, temperos ou documentos importantes, mantendo-os protegidos e ao alcance da mão. Ajuda a maximizar o espaço de trabalho na bancada e a manter a área organizada.