

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 Inox Linha 700 com Gaveta 800mm

Informacoes do Produto

SKU:	HRCN7508E	Modelo:	HRCN7508E
Marca:	HRFAINCA	EAN:	8437006791557

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HRFAINCA
Modelo	HRCN7508E
EAN	8437006791557
Linha	700

Descricao Resumida

Módulo neutro em inox AISI 304 para organização e eficiência na sua cozinha profissional. Inclui gaveta e pés ajustáveis. Dimensões: 800x750x865mm.

Descricao Completa

Este módulo neutro em aço inoxidável, concebido para a Linha 700, eleva o padrão de organização e higiene em qualquer cozinha profissional. Com uma robusta bancada em aço inox AISI 304 de 1,5 mm de espessura e pés reguláveis, proporciona uma base de trabalho estável e duradoura. A gaveta integrada oferece uma solução prática para armazenamento de utensílios, otimizando o fluxo de trabalho e a mise en place diária em restaurantes de alta afluência e serviços de catering.

Módulo Neutro Inox Linha 700 com Gaveta — Características Técnicas

Corpo	Aço inoxidável
Material da Bancada	Aço inox AISI 304
Espessura da Bancada	1,5 mm
Pés	Aço inoxidável, reguláveis em altura
Dimensões Úteis (CxPxA)	800x750x865 mm
Peso Líquido	65 kg
Gaveta	Incluída
Portas	Opcionais

Aplicações Profissionais

Este módulo neutro é a solução ideal para Chefs Executivos e gestores de F&B que procuram maximizar a organização e a eficiência nas suas cozinhas. Perfeito para complementar linhas de confeção em restaurantes movimentados, hotelaria de luxo ou serviços de catering com elevados padrões. A sua bancada resistente é excelente para mise en place, montagem de pratos ou como

apoio para equipamentos de pequena dimensão, garantindo um fluxo de trabalho ininterrupto durante os picos de serviço.

Porquê Escolher Este Equipamento

Diferencie a sua cozinha com um equipamento que excede as expectativas em durabilidade e funcionalidade. A construção integral em aço inoxidável AISI 304, com uma bancada de 1,5 mm de espessura, oferece uma resistência superior ao uso intensivo e facilita a desinfeção, crucial para o cumprimento das rigorosas normas HACCP. A inclusão de uma gaveta funcional e a possibilidade de ajuste dos pés garantem que este módulo se integra perfeitamente no seu espaço, proporcionando uma bancada de trabalho ergonómica e altamente adaptável, que contribuirá para a longevidade do seu investimento.

Perguntas Frequentes

Qual a vantagem do aço inoxidável AISI 304 para este módulo neutro??

O aço inoxidável AISI 304 é uma liga de alta qualidade, conhecida pela sua excecional resistência à corrosão, durabilidade e facilidade de higienização. Garante uma superfície de trabalho robusta e sanitária, essencial para cumprir as normas HACCP em cozinhas profissionais.

Como se realiza a manutenção e limpeza do Módulo Neutro Linha 700??

A limpeza é simples e rápida. Utilize um pano macio com água morna e um detergente neutro. Evite produtos abrasivos ou palha de aço para preservar o acabamento da superfície e a integridade do aço inoxidável.

Os pés reguláveis em altura oferecem que tipo de benefício numa cozinha industrial??

Os pés ajustáveis permitem estabilizar o módulo em superfícies irregulares, garantindo um nível de trabalho seguro e ergonómico para a sua equipa. Esta flexibilidade é crucial para a segurança e conforto em ambientes de trabalho dinâmicos.

É possível adicionar portas a este módulo neutro com gaveta??

Sim, este modelo foi concebido para oferecer a flexibilidade de adicionar portas, que são opcionais. Esta funcionalidade permite-lhe converter o espaço da base em arrumação fechada, otimizando a organização e protegendo os seus utensílios.

Este módulo é compatível com outros equipamentos da Linha 700??

Absolutamente. O Módulo Neutro Inox Linha 700 é parte integrante desta série modular, concebida para se alinhar perfeitamente com outros equipamentos da Linha 700. Permite criar uma linha de confeção contínua e funcional na sua cozinha.