

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, 800mm de Largura

Informacoes do Produto

SKU:	HRCNS7508E	Modelo:	HRCNS7508E
Marca:	HRFAINCA	EAN:	8437006791595

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HRFAINCA
Modelo	HRCNS7508E
EAN	8437006791595
Largura (mm)	600–1000 mm
Linha	700

Descricao Resumida

Móvel neutro em aço inox AISI 304, ideal para otimizar o espaço e a organização na sua cozinha profissional. Dimensões: 800x750x865 mm.

Descricao Completa

Este móvel neutro inox Linha 700 de 800mm é uma solução essencial para a organização e eficiência em qualquer cozinha profissional. Concebido para oferecer uma superfície de trabalho robusta e duradoura, permite à sua equipa maximizar o espaço de preparação e garantir a higiene, fundamental no ritmo exigente de restaurantes, hotéis e serviços de catering.

Móvel neutro inox Linha 700 — Características Técnicas

Material da Estrutura	Aço Inoxidável
Material da Bancada	Aço Inoxidável AISI 304
Espessura da Bancada	1,5 mm
Dimensões (L x P x A)	800 x 750 x 865 mm
Peso Líquido	53 kg
Pés	Reguláveis em altura

Aplicações Profissionais

Este módulo neutro é ideal para uma variedade de aplicações, desde a preparação de alimentos, suporte a equipamentos de confeção na Linha 700, até áreas de empratamento em restaurantes de alta afluência, buffets de hotel, ou cozinhas industriais. A sua robustez e facilidade de limpeza tornam-no indispensável em qualquer cenário onde a higiene e a eficiência operacional são prioritárias.

Porquê Escolher Este Equipamento

A escolha deste móvel destaca-se pela sua construção em aço inoxidável AISI 304 de 1,5 mm de espessura na bancada, garantindo uma resistência superior à corrosão e ao uso intensivo em ambientes profissionais. Os pés reguláveis permitem um nivelamento perfeito em qualquer tipo de piso, assegurando estabilidade e segurança. Integrado na Linha 700, oferece uma modularidade que facilita a expansão e reorganização da sua cozinha sem complicações.

Perguntas Frequentes

Qual é o material de construção e as suas principais vantagens??

O corpo é em aço inoxidável, e a bancada em aço inox AISI 304 com 1,5 mm de espessura. Este material confere alta resistência à corrosão, durabilidade e uma superfície higiénica, ideal para ambientes de preparação de alimentos.

Como se integra este móvel neutro na Linha 700 de equipamentos??

Este móvel foi concebido como um elemento neutro da Linha 700, o que significa que as suas dimensões e design são compatíveis para se alinhar perfeitamente com outros equipamentos de confeção da mesma linha, criando uma estação de trabalho contínua e eficiente.

Quais as dimensões exatas e a sua utilidade em cozinhas profissionais??

Com 800mm de largura, 750mm de profundidade e 865mm de altura, este módulo oferece um espaço de trabalho generoso. É ideal para ampliar áreas de preparação, para colocar pequenos eletrodomésticos ou como base para outros elementos da Linha 700.

Como deve ser feita a limpeza e manutenção para garantir a higiene??

Para manter a higiene, limpe diariamente com um pano húmido e detergente neutro. Evite produtos abrasivos ou com cloro, que podem danificar o aço inoxidável. Enxague bem e seque para prevenir manchas e a proliferação de bactérias.

É possível complementar este móvel neutro com acessórios ou portas??

Sim, o design modular permite a adição de portas opcionais para criar um armário fechado, otimizando o armazenamento e a estética. Consulte o nosso catálogo para acessórios compatíveis que expandam a funcionalidade deste módulo.