

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 características podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.



Acesso rápido
ao produto



Hotelequip.pt

Móvel Neutro Inox 400x600mm com Gaveta Linha 600

Informacoes do Produto

SKU:	HRCN6004S	Modelo:	HRCN6004S
Marca:	HRFAINCA	EAN:	8437006791441

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HRFAINCA
Modelo	HRCN6004S
EAN	8437006791441
Largura (mm)	até 600 mm
Linha	550, 600

Descricao Resumida

Móvel neutro inox compacto para cozinhas profissionais. Com gaveta integrada e tampo em aço AISI 304 de 1.5mm para durabilidade e higiene. Pés ajustáveis.

Descricao Completa

Bancada de Trabalho Inox com Gaveta — Principais Vantagens

A integração de uma bancada de trabalho em aço inoxidável robusta é fundamental para otimizar a eficiência e a higiene em qualquer cozinha profissional. O nosso **móvel neutro inox profissional** com gaveta, da prestigiada Linha 600, foi concebido para responder às exigências de restaurantes, pastelarias e hotéis, combinando funcionalidade com uma construção de alta qualidade. Esta **bancada de trabalho inox com gaveta** assegura uma superfície de trabalho estável e duradoura, ideal para a preparação diária de alimentos. A gaveta integrada oferece uma solução de arrumação prática, mantendo utensílios essenciais sempre à mão e o espaço de trabalho organizado. Os pés ajustáveis permitem uma adaptação perfeita a diferentes superfícies, garantindo a estabilidade necessária em ambientes de ritmo acelerado.

Características Técnicas

Corpo	Aço Inoxidável
Tampo	Aço Inoxidável AISI 304, 1.5mm espessura
Pés	Aço Inoxidável, ajustáveis em altura
Dimensões (LxPxA)	400x600x325 mm
Peso Líquido	20 kg
Modelo	CN6004S
Linha	600

Aplicações Profissionais

Esta bancada em aço inoxidável é um pilar em qualquer cozinha profissional, desde pequenos snack-bares até grandes cozinhas de hotelaria. É ideal para a fase de mise en place, proporcionando uma superfície higiénica e resistente para o corte de ingredientes, montagem de pratos ou apoio a equipamentos de confeção. A gaveta integrada é um ativo valioso para o chef, permitindo armazenar facas, espátulas ou outros utensílios de forma imediata e segura, otimizando o fluxo de trabalho durante os períodos de maior afluência. Perfeita para complementar ilhas de trabalho ou para criar estações de preparação dedicadas.

Porquê Escolher Este Equipamento

Distinguindo-se pela sua robustez e design funcional, este móvel neutro com gaveta representa um investimento inteligente para a sua cozinha. A escolha do aço inoxidável AISI 304 com 1.5mm de espessura no tampo não só garante uma longevidade superior, resistindo à corrosão e ao uso intensivo, como também facilita a limpeza, cumprindo as rigorosas normas de higiene alimentar. A integração da gaveta maximiza o aproveitamento do espaço, oferecendo uma solução de arrumação discreta e eficiente que contribui para um ambiente de trabalho mais organizado e produtivo. A facilidade de nivelamento através dos pés ajustáveis assegura uma bancada estável em qualquer tipo de piso, prevenindo acidentes e vibrações indesejadas durante as operações.

Perguntas Frequentes

Qual a principal vantagem do aço inoxidável AISI 304 nesta bancada??

O aço inoxidável AISI 304, com 1.5mm de espessura no tampo, confere à bancada uma resistência excecional à corrosão e ao desgaste. Garante também uma superfície extremamente higiénica e fácil de limpar, essencial em ambientes de preparação alimentar.

Como se ajusta a estabilidade da bancada em pisos irregulares??

A bancada está equipada com pés em aço inoxidável que são ajustáveis em altura. Este recurso permite nivelar o equipamento de forma precisa, assegurando a máxima estabilidade em qualquer tipo de pavimento na sua cozinha profissional.

Qual a capacidade de arrumação oferecida pela gaveta integrada??

A gaveta integrada foi concebida para oferecer um espaço de arrumação conveniente para utensílios e acessórios de cozinha. Contribui significativamente para manter o seu espaço de trabalho organizado e os materiais essenciais sempre à mão.

Esta bancada é adequada para todas as cozinhas profissionais??

Sim, o seu design compacto e a construção robusta tornam esta bancada ideal para uma vasta gama de estabelecimentos, incluindo restaurantes, pastelarias, cafetarias e cozinhas de hotelaria, especialmente como apoio à confeção ou zona de preparação.

Quais as dimensões exatas desta bancada de trabalho??

As dimensões úteis desta bancada são 400mm de largura, 600mm de profundidade e 325mm de altura. É um equipamento da Linha 600, otimizado para integrar-se eficientemente em espaços com restrições.