

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

Móvel de Apoio Neutro Inox c/ Gaveta e Armário 400x600mm Linha 600

Informacoes do Produto

SKU:	HRCN6004E	Modelo:	HRCN6004E
Marca:	HRFAINCA	EAN:	8437006791458

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HRFAINCA
Modelo	HRCN6004E
EAN	8437006791458
Largura (mm)	até 600 mm
Linha	550, 600

Descricao Resumida

Móvel de apoio neutro em inox com gaveta e armário para otimizar o espaço e a organização na sua cozinha profissional de linha 600. Robusto e ajustável.

Descricao Completa

O móvel de apoio neutro inox HRCN6004E é uma peça essencial para qualquer cozinha profissional que valoriza a organização, a higiene e a eficiência no espaço de trabalho. Concebido para a Linha 600, este módulo robusto oferece uma superfície de trabalho duradoura e um espaço de armazenamento inteligente, ideal para otimizar a preparação de alimentos e a gestão de utensílios. A sua estrutura em aço inoxidável assegura uma durabilidade excecional e facilidade de limpeza, crucial em ambientes de restauração movimentados.

Móvel de Apoio Neutro Inox — Características Técnicas

Material da Estrutura	Aço Inoxidável
Material do Tampo	Aço Inoxidável AISI 304
Espessura do Tampo	1,5 mm
Pés	Ajustáveis em altura, em aço inoxidável
Dimensões Úteis (LxPxA)	400x600x865 mm
Peso Líquido	35 kg
Armazenamento	Inclui gaveta e armário (portas opcionais)

Aplicações Profissionais

Este módulo é perfeitamente adequado para uma vasta gama de cenários em restauração. Desde a otimização da área de "mise en place" num restaurante de alta cozinha, servindo como suporte para pequenos equipamentos ou como uma estação de trabalho auxiliar, até à criação de uma linha de buffet mais eficiente em hotelaria. A sua presença numa cozinha contribui para um fluxo de trabalho mais organizado, permitindo que os chefs e a equipa tenham acesso rápido a utensílios e

ingredientes essenciais.

Porquê Escolher Este Equipamento

O que distingue este equipamento da concorrência é a sua construção inigualável em aço inoxidável AISI 304 no tampo, com uma espessura superior de 1,5 mm, conferindo-lhe uma resistência e durabilidade notáveis face ao uso intensivo diário. A flexibilidade dos pés ajustáveis e a capacidade de integrar portas opcionais no armário oferecem uma adaptabilidade que poucos móveis neutros da Linha 600 conseguem igualar, tornando-o um investimento inteligente para a sua operação.

Perguntas Frequentes

Qual o material de construção deste móvel de apoio neutro??

Este móvel de apoio é construído integralmente em aço inoxidável de alta qualidade, incluindo o corpo e o tampo. O tampo possui uma espessura robusta de 1,5 mm em aço inoxidável AISI 304, garantindo durabilidade e resistência à corrosão.

É possível ajustar a altura do móvel para se adaptar a diferentes espaços??

Sim, os pés deste móvel de apoio neutro são fabricados em aço inoxidável e são totalmente ajustáveis em altura. Esta característica permite uma integração perfeita e ergonómica em diversas configurações de cozinha profissional, compensando irregularidades no pavimento.

O móvel inclui gaveta e/ou armário??

Este modelo específico inclui uma gaveta funcional para otimização do armazenamento de utensílios, além de um espaço de armário. As portas para o armário são um elemento opcional que pode ser adicionado para maior segurança e higiene.

Como devo limpar e manter este equipamento de aço inoxidável??

Para manter a higiene e a longevidade do aço inoxidável, recomenda-se a limpeza diária com água morna e um detergente neutro, utilizando um pano macio. Evite produtos abrasivos ou à base de cloro para preservar o acabamento e a integridade do material.

Este móvel é adequado para que tipo de cozinhas profissionais??

Ideal para restaurantes, hotéis, cafetarias e serviços de catering que necessitam de uma solução modular de armazenamento e superfície de trabalho. A sua construção em aço inoxidável e a sua pertença à Linha 600 asseguram compatibilidade com outros equipamentos industriais.