

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.



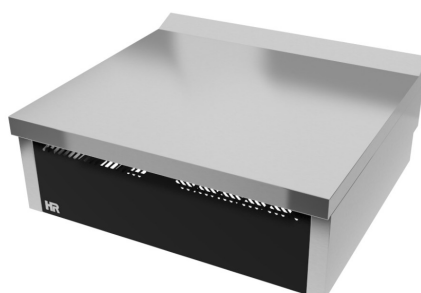
Acesso rapido
ao produto

Móvel de Bancada Neutro Inox Linha 700 (800x750mm)

Informacoes do Produto

SKU:	HRCNS7508S	Modelo:	HRCNS7508S
Marca:	HRFAINCA	EAN:	8437006791588

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HRFAINCA
Modelo	HRCNS7508S
EAN	8437006791588
Instalação	De Bancada
Largura (mm)	600–1000 mm
Linha	700

Descricao Resumida

Móvel de bancada neutro em aço inox AISI 304 de 1.5mm, ideal para preparação e apoio em cozinhas profissionais. Pés reguláveis para ergonomia na Linha 700.

Descricao Completa

Este **móvel de bancada neutro inox** é uma solução essencial para otimizar o fluxo de trabalho em qualquer cozinha profissional. Concebido para a exigente Linha 700, oferece uma superfície de trabalho robusta e higiênica, indispensável para a preparação de alimentos, apoio a equipamentos ou como zona de arrumação intermédia. A sua construção em aço inoxidável AISI 304, com uma bancada de 1.5 mm de espessura, garante durabilidade e fácil limpeza, contribuindo para a eficiência e cumprimento das normas HACCP no seu estabelecimento.

móvel de bancada neutro inox — Características Técnicas

Tipo de Equipamento	Móvel de Bancada Neutro
Material do Corpo	Aço Inoxidável
Material da Bancada	Aço Inox AISI 304
Espessura da Bancada	1.5 mm
Pés	Aço Inoxidável, reguláveis em altura
Gaveta	Sem Gaveta (modelo disponível também com gaveta)
Portas	Opcionais
Dimensões Úteis (AxLxP)	325 x 800 x 750 mm
Peso Líquido	27 kg

Aplicações Profissionais

Perfeito para qualquer restaurante, hotel ou cozinha industrial que necessite de uma estação de trabalho adicional robusta e de fácil manutenção. Esta **mesa de trabalho inox** é ideal para a organização da *mise en place*, como superfície de apoio para equipamentos de confeção da Linha 700, ou para a criação de um posto de lavagem manual com a adição de uma cuba. A sua adaptabilidade permite integrar-se harmoniosamente em linhas de produção existentes, otimizando o espaço e melhorando a ergonomia para a sua equipa.

Porquê Escolher Este Equipamento

Este móvel distingue-se pela sua construção superior em aço inox AISI 304, material reconhecido pela sua resistência à corrosão e facilidade de higienização, critérios fundamentais em ambientes gastronómicos exigentes. Os pés reguláveis em altura permitem ajustar a bancada à estatura de cada profissional ou à altura de outros equipamentos da Linha 700, assegurando uma postura de trabalho correta e prevenindo a fadiga. A sua modularidade, com a opção de adicionar portas, oferece flexibilidade para futuras necessidades de armazenamento, tornando-o um investimento inteligente e duradouro para o seu negócio.

Perguntas Frequentes

Qual a espessura da bancada e por que é importante??

A bancada tem uma espessura de 1.5 mm em aço inox AISI 304. Esta robustez é crucial para resistir ao uso intensivo diário, suportar o peso de equipamentos e garantir uma longa vida útil sem deformações.

Os pés são ajustáveis em altura??

Sim, o equipamento possui pés em aço inoxidável que são totalmente reguláveis em altura. Esta característica permite adaptar a bancada a diferentes superfícies e alturas de trabalho, promovendo a ergonomia.

É possível adicionar gavetas ou portas a este móvel??

Este modelo específico não inclui gaveta, mas o fabricante oferece modelos com gaveta. As portas são um acessório opcional que pode ser adquirido separadamente para criar um espaço de armazenamento fechado.

Como se efetua a limpeza e manutenção do móvel??

A limpeza deve ser feita com detergentes suaves e um pano macio, evitando produtos abrasivos que possam riscar o aço. A superfície em AISI 304 permite uma higienização eficaz e rápida, crucial para manter as condições sanitárias exigidas em cozinhas profissionais.

Quais as dimensões úteis deste móvel de bancada??

As dimensões úteis da superfície de trabalho são de 800 mm de largura por 750 mm de profundidade, com uma altura de 325 mm. Estas medidas proporcionam um espaço generoso para diversas tarefas de preparação e apoio em cozinhas.