

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



Hotelequip.pt

Módulo Neutro Inox de Bancada 400x600mm

Informacoes do Produto

SKU:	HRCNS6004S	Modelo:	CNS6004S
Marca:	HRFAINCA	EAN:	8437006791489

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HRFAINCA
Modelo	CNS6004S
EAN	8437006791489
Instalação	De Bancada
Largura (mm)	até 600 mm
Linha	550, 600

Descricao Resumida

Módulo neutro inox compacto para otimizar o espaço e a organização da sua cozinha profissional. Construção robusta e pés ajustáveis para estabilidade.

Descricao Completa

Módulo Neutro — Principais Vantagens

Projetado para se integrar perfeitamente em qualquer ambiente de cozinha profissional, este módulo neutro de bancada oferece uma superfície de trabalho adicional essencial para otimizar a eficiência operacional. A sua construção em aço inoxidável garante durabilidade excepcional, resistência à corrosão e facilidade de limpeza, características cruciais para manter os mais elevados padrões de higiene.

Com um design versátil, o tampo robusto é ideal para preparar alimentos, apoiar equipamentos ou organizar utensílios, adaptando-se às necessidades dinâmicas do seu espaço. Os pés reguláveis em altura permitem um ajuste preciso, assegurando a estabilidade em diferentes tipos de piso e proporcionando ergonomia à sua equipa.

Aplicações Profissionais

Este equipamento é uma solução de apoio indispensável para cozinhas de restaurantes, pastelarias, bares e hotéis. A sua natureza neutra, sem funcionalidades de aquecimento ou refrigeração, torna-o perfeito para zonas de preparação fria, áreas de empratamento ou como extensão de outras superfícies de trabalho.

Pode ser facilmente combinado com outros módulos e equipamentos da linha de confeção, criando uma estação de trabalho personalizada e fluida. É ideal para complementar fogões industriais, fritadeiras ou fornos, proporcionando o suporte necessário para uma operação eficaz e organizada.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Estrutura	Aço inoxidável
Tampo	Aço inoxidável AISI 304, 1.5mm

Característica	Detalhe
Pés	Aço inoxidável, reguláveis em altura
Peso	20 kg
Dimensões (LxPxA)	400x600x316h mm

Perguntas Frequentes

1. Este módulo pode ser usado como base para outros equipamentos?

Sim, o design robusto e a superfície plana do módulo neutro tornam-no ideal para apoiar diversos equipamentos de cozinha, como batedeiras industriais, processadores de alimentos ou pequenas máquinas de café. A sua estabilidade garante um suporte seguro para operações diárias.

2. Qual o material utilizado na sua construção e quais os benefícios?

O módulo é construído integralmente em aço inoxidável, incluindo o tampo em AISI 304 com 1.5mm de espessura. Este material é altamente valorizado pela sua resistência à corrosão, durabilidade e facilidade de higienização, sendo essencial em ambientes de restauração.

3. Os pés reguláveis em altura são importantes para a instalação?

Absolutamente. Os pés reguláveis em aço inoxidável permitem compensar irregularidades do piso e ajustar a altura do módulo para alinhar com outras bancadas ou para uma posição de trabalho mais ergonómica. Isto é crucial para a estabilidade e segurança na cozinha.

4. Este módulo necessita de alguma instalação especial?

Não, este módulo neutro de bancada é um equipamento autoportante e não requer instalações complexas. Basta colocá-lo na superfície desejada e ajustar os pés conforme necessário, estando pronto a usar de imediato.

5. O módulo inclui gavetas ou outros compartimentos de arrumação?

Não, este modelo específico é uma unidade neutra "sem gaveta", focada em fornecer uma superfície de trabalho desobstruída e versátil. Para soluções de arrumação, poderá considerar os nossos módulos complementares com gavetas ou portas.