

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.



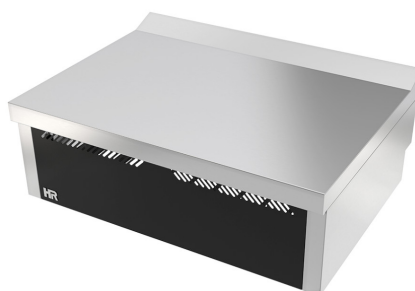
Acesso rapido
ao produto

Móvel Neutro de Bancada Inox 800x600mm Linha 600

Informacoes do Produto

SKU:	HRCNS6008S	Modelo:	HRCNS6008S
Marca:	HRFAINCA	EAN:	8437006791502

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HRFAINCA
Modelo	HRCNS6008S
EAN	8437006791502
Instalação	De Bancada
Largura (mm)	600–1000 mm
Linha	550, 600

Descricao Resumida

Superfície de trabalho em aço inox AISI 304 para cozinhas profissionais. Robusto, higiênico e com pés ajustáveis para otimização do espaço na Linha 600.

Descricao Completa

Concebido para elevar a eficiência e higiene em qualquer cozinha profissional, este **móvel neutro inox de bancada** da Linha 600 oferece uma robusta superfície de trabalho e arrumação adicional. A sua construção em aço inoxidável AISI 304 garante durabilidade e fácil manutenção, essencial para o ritmo acelerado de restaurantes e hotéis. Com pés ajustáveis, integra-se perfeitamente em qualquer espaço, otimizando o fluxo de trabalho sem a complexidade de gavetas, focando-se na funcionalidade e na limpeza.

móvel neutro inox — Características Técnicas

Material do Corpo	Aço Inoxidável
Material do Tampo	Aço Inoxidável AISI 304
Espessura do Tampo	1,5 mm
Pés	Aço inoxidável, ajustáveis em altura
Dimensões Úteis (LxPxA)	800x600x325 mm
Peso Líquido	23 kg

Aplicações Profissionais

Ideal para chefes e gestores de F&B que procuram otimizar a área de preparação e organização em cozinhas de restaurantes, buffets de hotel ou serviços de catering. Este módulo neutro serve como uma valiosa **mesa de trabalho** auxiliar, permitindo a mise en place eficiente de ingredientes ou como uma área de apoio para equipamentos de bancada. A sua natureza sem gaveta facilita a limpeza rápida e a gestão de espaço, perfeita para ambientes onde a agilidade e a higiene são prioritárias, como em restaurantes com elevado volume de serviço ou cozinhas que necessitam de flexibilidade

modular.

Porquê Escolher Este Equipamento

A escolha deste módulo neutro de bancada representa um investimento na durabilidade e na conformidade com as exigências sanitárias mais rigorosas. O tampo em AISI 304, com 1,5 mm de espessura, garante resistência superior a impactos e corrosão, superando bancadas de menor qualidade. A facilidade de integração na Linha 600, em conjunto com os pés ajustáveis, oferece uma adaptabilidade que poucos concorrentes conseguem igualar, assegurando que o seu espaço de trabalho é sempre funcional e ergonómico. É uma **bancada inox** que simplifica o dia a dia, eliminando pontos de acumulação de sujidade e facilitando as operações de limpeza profundas.

Perguntas Frequentes

Qual a durabilidade esperada deste móvel neutro de bancada??

Este módulo é construído integralmente em aço inoxidável, com o tampo em AISI 304 de 1,5 mm de espessura, garantindo uma resistência excecional à corrosão, impactos e uso diário intenso em cozinhas profissionais. A sua longevidade é projetada para suportar os ambientes mais exigentes, minimizando a necessidade de substituição.

É possível integrar este elemento em qualquer layout de cozinha??

Sim, o design modular da Linha 600, ao qual este móvel pertence, permite uma integração flexível. Os seus pés ajustáveis em altura facilitam o nivelamento e o alinhamento com outros equipamentos ou bancadas existentes, adaptando-se a diversas configurações de espaço e necessidades ergonómicas.

Como se efetua a limpeza e manutenção deste móvel??

A limpeza é simplificada pela ausência de gavetas e pela superfície lisa em aço inoxidável. Recomenda-se o uso de água morna e detergente neutro, evitando produtos abrasivos para preservar o acabamento. A secagem imediata após a limpeza ajuda a prevenir marcas de água e a manter a higiene ideal.

Quais as dimensões exatas da área de trabalho??

As dimensões úteis do tampo são de 800 mm de largura por 600 mm de profundidade, com uma altura de 325 mm. Esta medida oferece um espaço generoso para as operações diárias, desde a preparação de alimentos até ao apoio de pequenos equipamentos de confeção, adequando-se a diversas tarefas.

Este módulo pode ser utilizado em conjunto com outros equipamentos da Linha 600??

Absolutamente. Este móvel foi concebido como parte integrante da Linha 600, garantindo compatibilidade dimensional e estética com outros módulos e equipamentos da mesma série. Facilita

a criação de uma linha de confecção coesa e funcional, otimizando o layout da sua cozinha industrial.