

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



Cepo de Corte Inox 600x700x850 mm

Informacoes do Produto

SKU:	UD2236.700	Modelo:	UD2236.700
Marca:	UDEX	EAN:	N/D
		Dimensões:	600 x 700 x 850 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca

UDEX

Modelo	UD2236.700
FAQ	Q: Quais são as dimensões deste cepo de corte e qual o espaço necessário para a sua instalação? A: Este cepo de corte profissional possui dimensões de 600x700x850 mm (largura x profundidade x altura). Para a sua instalação, recomenda-se que seja considerado um espaço adicional à volta do equipamento para facilitar a limpeza e a circulação na cozinha, idealmente 10cm de cada lado e na parte traseira., Q: Este cepo de corte requer alguma instalação especial ou requisitos técnicos? A: Não, este cepo de corte em aço inoxidável não requer qualquer tipo de instalação especial nem está dependente de ligações a gás, eletricidade ou água. É um equipamento estático, concebido para ser posicionado de acordo com as necessidades do espaço de trabalho., Q: Como deve ser efetuada a manutenção e limpeza deste cepo de corte para garantir a sua durabilidade e higiene? A: A manutenção deste cepo de corte é simples. Recomenda-se a limpeza diária com água morna e um detergente neutro, utilizando um pano macio ou esponja. Evite produtos abrasivos que possam danificar a superfície do aço inoxidável. Após a limpeza, deve ser seco para evitar manchas e acúmulo de humidade. O aço inoxidável AISI 430 garante facilidade de higienização e resistência à corrosão, cumprindo as normas HACCP., Q: Este equipamento inclui garantia ou assistência técnica? A: Sim, este cepo de corte beneficia de garantia padrão do fabricante. Para questões de assistência técnica, a nossa equipa está disponível para fornecer todo o apoio necessário e encaminhar qualquer solicitação ao serviço pós-venda., Q: Existem acessórios compatíveis ou incluídos com este cepo de corte? A: Este cepo de corte é entregue pronto a usar, não incluindo acessórios adicionais. No entanto, o seu design padrão permite a utilização em conjunto com a maioria dos utensílios de corte e preparação disponíveis no mercado profissional.
Importado em	20/04/2026
Focus Keyword	cepo de corte inox, cepo de corte profissional, equipamento cozinha inox
Importado por	ruimedalha@hotelequip.pt
WooCommerce ID	13844
Alt Text Imagens	Cepos De Corte 600x700x850 Inox
Outros Atributos	Marca: UDI
Título Original	Cepos De Corte 600x700x850 Inox
Estado WooCommerce	publish
Estado Optimização	published
Categoria Proposta (IA)	NEUTRO / INOX / PREPARAÇÃO ESTATICA > Cepos de Cortes

Categorias Secundárias	NEUTRO / INOX / PREPARAÇÃO ESTATICA
Upsells (SKU Título)	HRC2F750E,HRCE4P750S,HRCB4F750S
Descrição Curta Original	CEPOS DE CORTE 600x700x850 INOX
Descrição Original (1/2)	Dimensões: 600x700x850 mm
Cross-sells (SKU Título)	EX19000757,EX19000755,EX19000759,EX19000756
Largura (mm)	600–1000 mm

Descricao Resumida

Cepo de corte profissional em aço inoxidável para hotelaria e restauração. Dimensões 600x700x850 mm, ideal para durabilidade e higiene.

Descricao Completa

cepo de corte inox — Cepo de Corte Profissional — Principais Vantagens

Este equipamento de charcutaria e pastelaria, fabricado em aço inoxidável de alta qualidade, foi concebido para responder às exigências rigorosas das cozinhas profissionais e estabelecimentos de restauração. Garante uma superfície de trabalho robusta e duradoura, essencial para o uso intensivo diário em ambientes de trabalho exigentes.A construção em aço inoxidável confere não só uma elevada resistência à corrosão e ao desgaste, mas também facilita a limpeza e manutenção, cumprindo as mais apertadas normas de higiene, como o HACCP. Representa um investimento que assegura o bom funcionamento da sua cozinha por muitos anos, mantendo a integridade dos alimentos e a eficiência operacional. Este tipo de equipamento é uma mais-valia para a produtividade da sua equipa, uma vez que oferece uma área de preparação dedicada e segura.

Aplicações Profissionais

Este tábua de corte é ideal para talhos, restaurantes, cozinhas de hotelaria e estabelecimentos de restauração rápida que necessitam de uma superfície de corte sólida e higiénica. O seu design versátil permite uma integração perfeita em diferentes ambientes de trabalho, otimizando o espaço e a produtividade no processamento de alimentos. Quer seja para cortar carne, legumes ou outros ingredientes, esta estação de trabalho adapta-se a diversas necessidades culinárias, garantindo precisão e segurança alimentar. A sua robustez é particularmente útil em espaços de grande volume, onde a durabilidade do equipamento é testada diariamente.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões (LxPxA)	600x700x850 mm
Material	Aço Inoxidável
Tipo	Cepo de Corte

Perguntas Frequentes

Q: Quais são as dimensões deste cepo de corte e qual o espaço necessário para a sua instalação?

A: Este cepo de corte profissional possui dimensões de 600x700x850 mm (largura x profundidade x altura). Para uma instalação ideal, recomenda-se considerar um espaço adicional à volta do equipamento para facilitar a limpeza e a circulação na cozinha.

Q: Este cepo de corte requer alguma instalação especial ou requisitos técnicos?

A: Não, este cepo de corte em aço inoxidável não exige qualquer tipo de instalação especial nem está dependente de ligações a gás, eletricidade ou água. É um equipamento estático, concebido para ser posicionado de acordo com as necessidades do seu espaço de trabalho.

Q: Como deve ser efetuada a manutenção e limpeza deste cepo de corte para garantir a sua durabilidade e higiene?

A: A manutenção do cepo de corte é simples, exigindo apenas a limpeza diária com água morna e um detergente neutro, utilizando um pano macio ou esponja. Evite produtos abrasivos que possam danificar a superfície. Após a limpeza, deve-se secar completamente para evitar manchas e acumulação de humidade. O aço inoxidável AISI 430 garante fácil higienização e resistência à corrosão, em conformidade com as normas HACCP.

Q: Este equipamento inclui garantia ou assistência técnica?

A: Sim, este cepo de corte beneficia da garantia padrão do fabricante. A nossa equipa está disponível para fornecer todo o apoio necessário e encaminhar qualquer solicitação ao serviço pós-venda, garantindo a tranquilidade na sua aquisição.

Q: Existem acessórios compatíveis ou incluídos com este cepo de corte?

A: Este cepo de corte é fornecido pronto a usar e não inclui acessórios adicionais. Contudo, o seu design padrão permite a utilização conjunta com a maioria dos utensílios de corte e preparação disponíveis no mercado profissional, tornando-o uma base versátil para qualquer cozinha.