

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

Cepo de Corte Inox Desmontado 600x700x850mm

Informacoes do Produto

SKU:	UD2236.700D	Modelo:	2236.700D
Marca:	UDI	EAN:	N/D
		Dimensões:	600 x 700 x 850 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	UDI
Modelo	2236.700D
Largura (mm)	600–1000 mm

Descricao Resumida

Cepo de corte industrial em aço inoxidável 600x700x850mm. Robusto e higiênico, ideal para preparação de alimentos em cozinhas profissionais.

Descricao Completa

Cepo de Cozinha — Principais Vantagens

Concebido para resistir ao uso intensivo em ambientes profissionais, este cepo de corte em aço inoxidável oferece uma superfície de trabalho robusta e higiênica, ideal para a preparação de alimentos em cozinhas com grande volume de produção. A sua natureza desmontável facilita o transporte, a montagem e a arrumação, otimizando o espaço e a logística em qualquer estabelecimento. A construção em inox garante durabilidade e facilidade de limpeza, características essenciais para manter os mais elevados padrões de higiene e segurança alimentar.

Aplicações Profissionais

Este bloco de corte é uma adição valiosa para uma variedade de estabelecimentos na área da restauração. É perfeito para restaurantes, talhos, pastelarias e hotéis que necessitam de uma base sólida e resistente para o corte e preparação de carnes, legumes e outros ingredientes. A sua adaptabilidade permite a integração em diferentes configurações de cozinha, proporcionando um suporte de trabalho essencial para a equipa.

Características Técnicas

Dimensões (mm)	600x700x850
Material	Aço Inoxidável
Propriedade	Desmontado

Perguntas Frequentes

• Este cepo de corte é adequado para uso com todos os tipos de alimentos?

Sim, o aço inoxidável é um material altamente higiênico e seguro para o contacto com todos os tipos de alimentos, desde carnes a vegetais, garantindo a ausência de contaminação cruzada se devidamente limpo.

• Quais são as vantagens de um cepo de corte desmontável?

A principal vantagem é a facilidade de transporte e montagem, o que o torna ideal para cozinhas com espaço limitado ou para eventos de catering, onde a mobilidade do equipamento

é crucial.

- **A limpeza e manutenção do cepo de corte são fáceis?**

Totalmente. O aço inoxidável permite uma limpeza rápida e eficaz, sendo resistente à corrosão e a manchas, o que simplifica a manutenção diária e prolonga a vida útil do equipamento.

- **É necessário algum tipo de instalação especial para este cepo de corte?**

Não, o cepo é concebido para ser montado de forma simples, sem necessidade de ferramentas complexas ou técnicos especializados, permitindo uma rápida colocação em operação.

- **Posso utilizar este cepo de corte em ambientes com alta umidade?**

Sim, o aço inoxidável é intrinsecamente resistente à humidade e à corrosão, tornando-o apropriado para ambientes de cozinha com níveis elevados de humidade sem comprometer a sua integridade ou higiene.