

Ficha Tecnica

Precisa de Ajuda? Ligue: (+351) 916 542 211



Hotelequip.pt

Hotelequip.pt

Rua Empresarial N° 8A, Zona Industrial Ponte Seca
2510-752 Gaeiras, Portugal



Acesso rapido
ao produto

Ficha tecnica gerada em: 22/07/2026

O produto final e as caracteristicas podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.

Cepo de Corte Inox Profissional 700x700x850 mm

Informacoes do Produto

SKU:	UD2236.702	Modelo:	UD2236.702
Marca:	UDI	EAN:	N/D
		Dimensões:	700 x 700 x 850 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Modelo	UD2236.702
Marca	UDI
Largura (mm)	600–1000 mm

Descricao Resumida

Cepo de corte profissional em aço inoxidável de 70x70x85 cm. Ideal para restaurantes e hotelaria, garante higiene e durabilidade máximas para tarefas de preparação alimentar.

Descricao Completa

Superfície de Corte em Inoxidável — Principais Vantagens

Concebido para satisfazer as exigências mais rigorosas do setor da restauração, este bloco de corte em aço inoxidável oferece uma superfície de trabalho higiénica e extremamente robusta. A sua construção em aço garante uma resistência superior à corrosão e uma desinfecção eficaz, características essenciais em qualquer ambiente de preparação alimentar profissional. A durabilidade do metal assegura que o seu equipamento manterá a sua integridade e aspeto profissional ao longo do tempo, mesmo sob uso intensivo. Este mobiliário é um investimento fundamental para qualquer cozinha industrial que valorize a qualidade superior, a segurança alimentar rigorosa e a eficiência operacional otimizada.

A facilidade de limpeza e manutenção torna esta peça uma escolha prática e inteligente para espaços com elevado volume de trabalho, contribuindo diretamente para a manutenção dos mais altos padrões de higiene e segurança. O design cuidado e a seleção de materiais de alta qualidade fazem deste cepo uma mais-valia incontornável para o seu espaço de produção, promovendo um ambiente de trabalho mais ergonómico e produtivo.

Aplicações Profissionais

Este bloco de corte é ideal para restaurantes, hotéis, talhos, charcutarias, peixarias e outras cozinhas industriais onde a preparação de alimentos exige uma bancada resistente, estável e fácil de higienizar. É perfeito para o corte de carnes, peixes, vegetais e outros ingredientes, suportando o peso e o impacto do trabalho diário intenso, garantindo a máxima funcionalidade e durabilidade nas operações de preparação mais exigentes. Equipamentos como este são cruciais para otimizar o fluxo de trabalho e garantir a conformidade com as normas HACCP, indispensáveis na indústria alimentar.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões (Largura x Profundidade x Altura)	700 x 700 x 850 mm

Característica	Detalhe
Material	Aço Inoxidável
Aplicações	Preparo de alimentos em hotelaria, restauração, cozinhas industriais

Perguntas Frequentes

P: Este cepo de corte é adequado para uso em talhos?

Sim, a sua construção robusta em aço inoxidável e dimensões generosas tornam-no ideal para as exigências de corte e preparação de carnes em talhos, garantindo estabilidade e higiene.

P: Quais as dimensões exatas e o espaço necessário para a instalação deste cepo de corte?

Este cepo de corte apresenta as dimensões de 700x700x850 mm (largura x profundidade x altura). É fundamental garantir que o espaço de instalação seja ligeiramente superior a estas medidas para permitir uma colocação fácil e um acesso adequado, especialmente tendo em conta a necessidade de movimento em ambientes de cozinha profissional.

P: Como devo limpar e manter este cepo de corte?

Recomenda-se a limpeza diária com detergentes neutros e água morna, seguida de um enxaguamento abundante e secagem. O aço inoxidável facilita a sanitização e a conformidade com as normas de higiene alimentar, sendo crucial para a segurança dos alimentos.

P: O aço inoxidável garante durabilidade contra golpes e uso intensivo?

Sim, o aço inoxidável é reconhecido pela sua elevada resistência a impactos, abrasão e corrosão, garantindo uma longa vida útil mesmo em ambientes de cozinha profissional de alta exigência. Este material superior assegura que o cepo suportará o desgaste di operações diárias.

P: Este cepo de corte em inox é resistente à corrosão e adequado para ambientes húmidos?

Sim, este cepo de corte é fabricado em aço inoxidável de alta qualidade, o que lhe confere uma excelente resistência à corrosão, indispensável em ambientes de cozinha profissional e zonas de lavagem. O material foi selecionado especificamente para suportar a humidade e a exposição a agentes de limpeza comuns, mantendo a sua integridade e aparência ao longo do tempo.