

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 Desmontável 700x700x850 mm

Informacoes do Produto

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

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	UDEX
Modelo	UD2236.702D

FAQ

Q: Quais são as dimensões exatas e o espaço necessário para o cepo de corte? A: O cepo de corte possui dimensões de 700x700x850 mm (largura x profundidade x altura). Recomenda-se um espaço adicional de pelo menos 10 cm em todas as direções para garantir ventilação adequada e facilidade de movimentação ou limpeza, especialmente em cozinhas profissionais com fluxo intenso., Q: Este cepo de corte requer alguma instalação especial ou infraestrutura? A: Não, este cepo de corte em inox é um equipamento de preparação estática e não necessita de instalações complexas. É fornecido desmontado para facilitar o transporte e a montagem, que é simples e não exige ferramentas especializadas. Não há requisitos de ligações elétricas, a gás ou a água., Q: Como deve ser feita a manutenção e limpeza deste cepo de corte em inox? A: A manutenção é simples devido à construção em aço inoxidável. Para a limpeza diária, utilize água morna com um detergente neutro e um pano macio. Enxague bem e seque para evitar marcas de água. Evite produtos abrasivos ou esfregões metálicos que possam danificar a superfície. A natureza do inox facilita o cumprimento das normas HACCP., Q: Existe garantia para este cepo de corte e qual o suporte técnico disponível? A: Sim, este produto é abrangido pela garantia legal do fabricante contra defeitos de fabrico. Para qualquer questão ou necessidade de assistência técnica, a nossa equipa de suporte está disponível para ajudar, desde a montagem a eventuais problemas de utilização, garantindo a longevidade do seu investimento.

Importado em

20/04/2026

Focus Keyword

cepo de corte inox, cepo de corte profissional, mesa de corte inox

Importado por

ruimedalha@hotelequip.pt

WooCommerce ID

13850

Alt Text Imagens

Cepos De Corte 700x700x850 Inox Desmontado

Outros Atributos

Marca: UDI

Título Original

Cepos De Corte 700x700x850 Inox Desmontado

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)

HRMF9004S,HRMF6004S,HRC2F750S

Uso Profissional - Dicas	Posicione o cepo em áreas de preparação com boa iluminação e acesso fácil a lavatórios para otimizar os fluxos de trabalho e a higiene., Utilize sempre tábuas de corte de polietileno sobre a superfície do cepo para proteger o inox de riscos profundos e facilitar a desinfecção entre diferentes tipos de alimentos, prolongando a vida útil do equipamento., Aproveite a facilidade de desmontagem para realizar limpezas profundas periódicas, garantindo a remoção de resíduos acumulados nas uniões e a manutenção dos mais altos padrões de higiene., Considere a aquisição de vários cepos para criar estações de trabalho dedicadas (ex: carne, peixe, vegetais) em cozinhas de grande dimensão, minimizando o risco de contaminação cruzada e aumentando a eficiência.
Uso Profissional - Perfis	Chef Executivo, Responsável de F&B (Food & Beverage), Gerente de Cozinha, Comprador HORECA
Descrição Original (1/2)	Dimensões: 700x700x850 mm
Cross-sells (SKU Título)	EX19000759,EX19000757,EX19000756
Uso Profissional - Casos de Uso	Cozinhas Centrais de Hotéis e Resorts: Em cozinhas com elevado volume de produção, este cepo é empregado como estação primária para desmanche de grandes peças de carne ou peixe. A sua estabilidade e superfície generosa permitem que os chefs trabalhem com segurança e ergonomia, otimizando o fluxo de trabalho e a preparação de mise en place para múltiplos serviços., Talhos e Charcutarias em Supermercados Premium: Utilizado para o corte e preparação de carnes frescas, este cepo garante uma base sólida e higiénica para os talhantes. A facilidade de limpeza do aço inoxidável é crucial para prevenir a contaminação cruzada e cumprir as rigorosas normas sanitárias, assegurando a qualidade e frescura dos produtos para o cliente final., Caterings de Grande Escala e Eventos: A natureza desmontável deste cepo revela-se um trunfo em operações de catering que exigem mobilidade. Pode ser rapidamente montado em cozinhas temporárias ou áreas de preparação no local do evento, oferecendo uma superfície de trabalho profissional para o corte de vegetais, elaboração de entradas ou finalização de pratos, mantendo a consistência e o padrão de higiene exigidos.
Uso Profissional - Introdução	O cepo de corte em aço inoxidável, com dimensões de 700x700x850 mm, representa uma solução robusta e higiénica para as operações de preparação alimentar intensivas em qualquer estabelecimento HORECA. A sua conceção desmontável não só facilita a logística de transporte e instalação, como também assegura uma superfície de trabalho estável e duradoura, essencial para manter os padrões de segurança alimentar e a eficiência operacional em ambientes de elevada exigência.
Largura (mm)	600–1000 mm

Cepo de corte em aço inoxidável desmontável, ideal para cozinhas profissionais. Com dimensões de 700x700x850 mm, oferece uma superfície de trabalho higiênica e muito durável.

Descricao Completa

Cepo de Corte — Principais Vantagens

Concebida para ambientes de alta exigência, esta tábua de corte em aço inoxidável oferece uma superfície de trabalho robusta e higiênica, essencial para qualquer cozinha profissional. A sua construção modular facilita o transporte e a montagem, permitindo uma adaptação flexível ao espaço disponível. A estrutura em aço inoxidável assegura uma resistência superior à corrosão e uma durabilidade prolongada, apta para o uso intensivo diário. É uma ferramenta fundamental para estabelecimentos que valorizam a higiene, a facilidade de limpeza e o cumprimento rigoroso das normas HACCP.

Aplicações Profissionais

Este bloco de corte é perfeitamente adequado para uma vasta gama de aplicações na hotelaria e restauração, incluindo restaurantes, hotéis, talhos, cozinhas industriais, empresas de catering e estabelecimentos de produção alimentar. A sua robustez e dimensões generosas tornam-no ideal para o manuseamento de grandes volumes e para operações que exigem uma superfície de trabalho muito durável e fácil de higienizar. É a base ideal para profissionais que buscam eficiência e segurança na preparação de alimentos, desde o corte de carnes e peixes até à preparação de vegetais.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões (C x L x A)	700x700x850 mm
Material	Aço Inoxidável
Tipo	Desmontado

Perguntas Frequentes

P: Qual o tipo de aço inoxidável utilizado neste bloco de corte e quais as suas vantagens?

R: Para garantir a máxima durabilidade e higiene, este equipamento é construído com aço inoxidável de alta qualidade, resistente à corrosão e concebido para ser fácil de limpar. Este material é ideal para ambientes que requerem elevados padrões de segurança alimentar, como cozinhas profissionais.

P: Este produto de preparação é fácil de montar e desmontar?

R: Sim, o design modular permite uma montagem e desmontagem simples e rápida, o que o torna ideal para otimizar o espaço em cozinhas ou para necessidades de transporte. Esta característica confere-lhe grande flexibilidade e adaptabilidade em qualquer tipo de instalação.

P: Confere os requisitos de higiene para ambientes profissionais?

R: Absolutamente. O aço inoxidável é um material intrinsecamente higiénico, extremamente fácil de desinfetar e ideal para cumprir as rigorosas normas de restauração e HACCP. A sua superfície não porosa impede a acumulação de bactérias, garantindo a máxima segurança alimentar.

P: Quais são as dimensões exatas e o espaço necessário para este artigo?

R: A peça possui dimensões de 700x700x850 mm (comprimento x largura x altura) e não requer instalações elétricas ou hidráulicas. Recomenda-se prever um espaço ligeiramente maior em todas as direções para facilitar o acesso e a limpeza em ambientes de trabalho intensivo.

P: Existe garantia para este equipamento e qual o suporte técnico disponível?

R: Sim, este produto está abrangido pela garantia legal do fabricante contra defeitos de fabrico, assegurando a sua fiabilidade. Para qualquer questão ou necessidade de assistência técnica, a nossa equipa de suporte está disponível para ajudar, garantindo a longevidade do seu investimento.