

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 caracteristicas podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.



Acesso rapido
ao produto



Hotelequip.pt

Cepo de Corte Inox Profissional 1000x700x850 mm

Informacoes do Produto

SKU:	UD2236.716	Modelo:	UD2236.716
Marca:	UDEX	EAN:	N/D
		Dimensões:	1000 x 700 x 850 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	UDEX
Modelo	UD2236.716

FAQ

Q: Quais as dimensões exatas e o espaço necessário para este cepo de corte? A: Este cepo de corte apresenta dimensões de 1000x700x850 mm (largura x profundidade x altura). É importante garantir que dispõe de espaço suficiente na sua cozinha profissional para a sua integração, permitindo uma circulação e utilização confortáveis à sua volta. Tenha em consideração também o espaço para a operação e limpeza., Q: Este cepo de corte requer algum tipo de instalação específica (elétrica, hidráulica)? A: Não, este cepo de corte é um equipamento neutro que não requer conexões elétricas, hidráulicas (água) ou de gás. É um produto de instalação autónoma, pronto a ser utilizado após desembalar e posicionar no local desejado da sua cozinha., Q: Como devo proceder à limpeza e manutenção deste cepo de corte em aço inoxidável? A: Para a limpeza, utilize um detergente suave e um pano macio, enxaguando com água limpa e secando de imediato para evitar manchas. A manutenção regular deve incluir a verificação da estabilidade da estrutura e a limpeza de quaisquer resíduos acumulados, garantindo a higiene e a durabilidade do equipamento., Q: Este cepo de corte possui garantia e de que forma posso acionar a assistência técnica? A: Sim, este cepo de corte possui a garantia legal aplicável a equipamentos profissionais. Para acionar a assistência técnica, por favor, entre em contacto com o nosso serviço de apoio ao cliente, indicando o número da fatura ou da encomenda. A nossa equipa irá providenciar o suporte necessário e as informações sobre o processo de assistência.

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

13864

Alt Text Imagens

Cepo De Corte 1000x700x850 Inox

Outros Atributos

Marca: UDI

Título Original

Cepo De Corte 1000x700x850 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)

HRBME9004E,HRBMG9004E,HRC4F750E

Uso Profissional - Dicas	Implemente um protocolo de limpeza e desinfecção específico para o cepo após cada utilização e entre diferentes tipos de alimentos (ex: crus e cozinhados) para prevenir contaminação cruzada, especialmente em ambientes HACCP., Utilize sempre tábuas de corte de polietileno coloridas (HACCP) sobre a superfície de inox para proteger as lâminas dos seus cutelos e evitar marcar o cepo, prolongando a sua estética e funcionalidade., Posicione o cepo em áreas estratégicas da cozinha para otimizar o fluxo de trabalho, preferencialmente próximo de zonas de refrigeração e de lavagem, minimizando deslocações desnecessárias da equipa., Verifique regularmente a estabilidade do cepo, assegurando que os pés estão nivelados. Uma superfície de trabalho instável compromete a segurança do operador e a precisão dos cortes.
Uso Profissional - Perfis	Chef Executivo/Chefe de Cozinha, Gestor de F&B (Food & Beverage), Hoteleiro / Gerente de Unidade Hoteleira
Descrição Curta Original	CEPO DE CORTE 1000x700x850 INOX
Descrição Original (1/2)	Dimensões: 1000x700x 850 mm
Cross-sells (SKU Título)	EX19000757,EX19000756,EX19000755
Uso Profissional - Casos de Uso	Cozinhas de Restaurantes de Alta Cozinha: Na preparação de mise en place para serviços de almoço e jantar, chefs utilizam este cepo para o corte preciso de carnes nobres, filetagem de peixe fresco ou o picado delicado de vegetais. A superfície robusta e higiénica permite trabalhar com múltiplos ingredientes sem contaminação cruzada, agilizando o processo e mantendo os padrões de qualidade exigidos., Unidades de Catering e Produção Central: Em operações de grande volume, como a preparação de refeições para eventos ou catering corporativo, o cepo serve como uma estação central para o porcionamento e pré-preparação de grandes quantidades de alimentos. A sua dimensão generosa facilita o trabalho em equipa, e a facilidade de limpeza garante a rápida transição entre diferentes tipos de alimentos, mantendo a eficiência e a segurança alimentar., Talhos e Charcutarias Profissionais: Neste ambiente, o cepo é indispensável para o desmanche e corte primário de peças de carne, bem como para a preparação de enchidos e charcutaria. A resistência do inox à corrosão e a facilidade de sanitização são cruciais para cumprir as rigorosas normas de higiene, prolongando a vida útil do equipamento e garantindo a segurança dos produtos cárneos.
Uso Profissional - Introdução	O Cepo de Corte Inox Profissional de 1000x700x850 mm é um pilar fundamental em qualquer cozinha profissional que exija rigor, higiene e durabilidade. Concebido para suportar as operações mais intensivas, este equipamento otimiza os fluxos de trabalho na preparação de alimentos, assegurando uma superfície de trabalho estável e sanitária que responde às mais elevadas exigências do setor Horeca em Portugal.
Largura (mm)	1000–1500 mm

Cepo de corte profissional em aço inoxidável, ideal para cozinhas de restauração.
Dimensões: 1000x700x850 mm. Resistente e fácil de limpar.

Descricao Completa

cepo de corte inox — Cepo de Corte – Principais Vantagens

Este bloco de corte em aço inoxidável é uma adição indispensável para qualquer estabelecimento de restauração e hotelaria que exija durabilidade, higiene e estabilidade. Concebido para o uso intensivo em ambientes profissionais, este equipamento oferece uma superfície de trabalho robusta que suporta sem esforço as rotinas diárias da sua cozinha. A sua construção em inox, material reconhecido pela sua resistência à corrosão, assegura a conformidade com os mais rigorosos requisitos de segurança alimentar, facilitando a manutenção e prolongando a vida útil do produto. Ideal para otimizar os fluxos de trabalho, garante uma estação de preparação eficiente e segura.

Aplicações Profissionais

Este cepo de corte é perfeitamente adequado para uma vasta gama de aplicações em cozinhas comerciais de restaurantes, cadeias de catering, pastelarias e talhos. A sua superfície sólida é ideal para o corte e preparação de carnes, peixes e vegetais, bem como para o manuseamento de massas. A versatilidade deste acessório de preparação torna-o uma peça central em áreas de alto volume, contribuindo para a eficiência e higiene na manipulação de alimentos. É a escolha ideal para chefes e equipas que procuram fiabilidade nas suas operações diárias.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões (CxPxA)	1000 x 700 x 850 mm
Material	Aço Inoxidável
Tipo de Produto	Cepo de Corte

Perguntas Frequentes

Qual o material exato deste cepo de corte e quais as suas vantagens?

O cepo é fabricado em aço inoxidável, distinguido pela durabilidade, resistência à corrosão e facilidade de higienização. Estas qualidades são cruciais para o uso profissional em ambientes de

restauração e hotelaria.

Este cepo de corte cumpre as normas de higiene recomendadas?

Sim, a superfície lisa e não porosa do aço inoxidável, aliada à facilidade de limpeza, permite que este cepo cumpra as mais rigorosas normas de higiene e segurança alimentar, incluindo os requisitos HACCP.

Quais as dimensões exatas e o espaço necessário para este cepo de corte?

Este cepo de corte apresenta dimensões de 1000x700x850 mm (largura x profundidade x altura). Certifique-se de que dispõe de espaço suficiente na sua cozinha profissional para uma integração ergonómica e uma utilização confortável.

Este cepo de corte requer algum tipo de instalação específica (elétrica, hidráulica)?

Não, este cepo de corte é um equipamento neutro que não necessita de conexões elétricas, hidráulicas ou de gás. É um produto de instalação autónoma, pronto a ser utilizado após desembalar e posicionar.

Como devo proceder à limpeza e manutenção deste cepo de corte em aço inoxidável?

Para a limpeza, utilize um detergente suave e um pano macio, enxaguando com água limpa e secando de imediato para evitar manchas. A manutenção regular deve focar-se na estabilidade da estrutura e na higiene, garantindo a longevidade do equipamento.