

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 Profissional 1500x700x850mm

Informacoes do Produto

SKU:	UD2236.718	Modelo:	UD2236.718
Marca:	UDEX	EAN:	N/D
		Dimensões:	1500 x 700 x 850 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	UDEX
Modelo	UD2236.718

FAQ

Q: Quais as dimensões exatas deste cepo de corte e o espaço necessário para a sua instalação na cozinha profissional? A: O cepo de corte profissional apresenta dimensões de 1500x700x850mm (largura x profundidade x altura). Para a sua instalação, recomenda-se que seja considerado um espaço ligeiramente superior a estas medidas, permitindo uma circulação adequada e acesso fácil para limpeza e manutenção, bem como a conformidade com as normas de segurança e ergonomia em ambiente Horeca., Q: Este cepo de corte em inox exige alguma instalação específica ou é pronto a usar após a entrega? A: Este cepo de corte em aço inoxidável foi projetado para ser autónomo e não requer instalações específicas de gás, eletricidade ou água. Chega pronto a usar, bastando posicioná-lo no local desejado da sua cozinha profissional. Certifique-se apenas de que a superfície de apoio é estável e nivelada para garantir a segurança no manuseamento de alimentos., Q: Como posso realizar a manutenção e limpeza adequadas do cepo de corte para garantir a sua durabilidade e higiene? A: Para manter a durabilidade e a higiene do seu cepo de corte em inox, recomenda-se a limpeza diária com água morna e detergente neutro, utilizando um pano macio ou esponja. Após a limpeza, deve secar-se completamente para evitar manchas de água e acumulação de calcário. Evitar produtos de limpeza abrasivos ou palha de aço, que podem danificar a superfície. A manutenção regular garante o cumprimento das normas HACCP e prolonga a vida útil do equipamento., Q: Este cepo de corte inclui alguma garantia e existe assistência técnica disponível em caso de avaria ou necessidade de suporte? A: Sim, este cepo de corte em inox é acompanhado de uma garantia de fabricante, cujos termos e duração estão detalhados na documentação do produto. Em caso de necessidade de assistência técnica ou suporte, a nossa equipa está disponível para o ajudar. Por favor, contacte-nos através dos canais de apoio ao cliente, e providenciaremos o devido encaminhamento para o serviço técnico autorizado, assegurando uma resposta célere e eficaz.

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

13868

Alt Text Imagens

Cepo De Corte 1500x700x850 Inox

Outros Atributos

Marca: UDI

Título Original

Cepo De Corte 1500x700x850 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,HRCB4F750E
Uso Profissional - Dicas	Implemente um sistema de rotação de áreas de corte para maximizar a vida útil da superfície, mesmo em inox, evitando o desgaste concentrado num único ponto., Utilize raspadores específicos para superfícies de inox após cada turno de trabalho, garantindo a remoção total de resíduos e a manutenção de uma superfície impecável., Considere a integração de gavetas refrigeradas ou prateleiras inferiores para otimizar o espaço de armazenamento de ferramentas e ingredientes, mantendo-os acessíveis durante a preparação., Para operações que envolvem cortes de grande impacto, como desossar, posicione o cepo em áreas de menor tráfego para garantir a segurança da equipa e a estabilidade do equipamento.
Uso Profissional - Perfis	Chef Executivo, Responsável de F&B (Food & Beverage), Gerente de Cozinha / Chefe de Partida
Descrição Curta Original	CEPO DE CORTE 1500x700x850 INOX
Descrição Original (1/2)	Dimensões: 1500x700x850 mm
Cross-sells (SKU Título)	EX19000758,EX19000759,EX19000756
Uso Profissional - Casos de Uso	Secção de Preparação de Carnes em Restaurantes de Grande Volume: Neste contexto, o cepo de corte é utilizado para desmanchar peças grandes de carne, como lombos de porco ou quartos de vitela. A sua superfície ampla e a estabilidade do inox permitem operações de corte precisas e seguras, minimizando o risco de acidentes e acelerando o processo de preparação para grandes serviços., Cozinhas Centrais de Catering e Hotéis: Em cozinhas centrais, onde se preparam refeições para centenas de pessoas, este cepo é indispensável para o corte e porcionamento em larga escala de legumes, frutas e outros ingredientes. A sua resistência ao uso intensivo e a facilidade de limpeza garantem a manutenção da higiene entre diferentes preparações, um fator crítico para a segurança alimentar em grandes produções., Talhos e Charcutarias Profissionais: Para talhos e charcutarias, o cepo de inox serve como estação principal para o corte e preparação de enchidos, peças de carne para venda e produtos de charcutaria. A superfície não porosa do inox é ideal para evitar a contaminação cruzada e assegurar a longevidade do equipamento, mesmo com o uso de ferramentas de corte afiadas e pesadas.

Uso Profissional - Introdução

O Cepo de Corte em Inox de 1500x700x850mm é uma peça fundamental para qualquer cozinha profissional que exija robustez, higiene e eficiência nas operações de preparação alimentar. Essencial para otimizar fluxos de trabalho, este equipamento oferece uma superfície de trabalho estável e de fácil higienização, crucial para manter os mais elevados padrões de segurança alimentar e produtividade em ambientes de alta demanda.

Largura (mm)

mais de 1500 mm

Descricao Resumida

Cepo de corte em inox robusto de 1500x700x850mm, essencial para a preparação alimentar profissional e para a higiene em cozinhas de restauração.

Descricao Completa

Cepo de Inox — Principais Vantagens

Este equipamento de preparação em aço inoxidável constitui uma solução excepcionalmente robusta e higiénica para o dinamismo das cozinhas profissionais. Concebido para resistir ao uso diário intensivo, assegura uma superfície de trabalho estável e inteiramente segura para todas as suas necessidades culinárias, desde o corte preciso de carnes até à picagem eficiente de vegetais. A sua firmeza proporciona conforto e segurança à sua equipa, elementos cruciais em ambientes de trabalho exigentes.

A construção integral em inox confere uma longevidade notável e garante o cumprimento das mais exigentes normas de higiene, como o sistema HACCP. Este material é intrinsecamente resistente à corrosão e impede a proliferação bacteriana, simplificando significativamente as rotinas de limpeza e manutenção, essenciais para estabelecimentos que ambicionam os mais elevados padrões de segurança alimentar. Invista na excelência e na tranquilidade operacional.

Aplicações Profissionais

Este bloco de corte é perfeitamente adequado para restaurantes com elevado volume de produção, unidades hoteleiras de grande dimensão, talhos, indústrias alimentares e empresas de catering que requerem uma zona de trabalho estável, fiável e notavelmente fácil de higienizar. Integra-se harmoniosamente em operações que exigem rigor e celeridade na preparação de alimentos, contribuindo ativamente para um fluxo de trabalho otimizado e um ambiente seguro. Aumente a produtividade e a qualidade no seu negócio.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões (CxPxAl)	1500 x 700 x 850 mm
Material	Aço Inoxidável

Perguntas Frequentes

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

R: O cepo de corte profissional apresenta dimensões de 1500x700x850mm (largura x profundidade x altura). Para a sua instalação, recomenda-se que seja considerado um espaço ligeiramente superior a estas medidas, permitindo uma circulação adequada e acesso fácil para limpeza e manutenção, bem como a conformidade com as normas de segurança e ergonomia em ambiente de hotelaria e restauração.

P: Este cepo de corte em inox exige alguma instalação específica ou é pronto a usar após a entrega?

R: Este cepo de corte em aço inoxidável foi projetado para ser autónomo e não requer instalações específicas de gás, eletricidade ou água. Chega pronto a usar, bastando posicioná-lo no local desejado da sua cozinha profissional. Certifique-se apenas de que a superfície de apoio é estável e nivelada para garantir a segurança no manuseamento de alimentos.

P: Como posso realizar a manutenção e limpeza adequadas do cepo de corte para garantir a sua durabilidade e higiene?

R: Para manter a durabilidade e a higiene do seu cepo de corte em inox, recomenda-se a limpeza diária com água morna e detergente neutro, utilizando um pano macio ou esponja. Após a limpeza, deve secar-se completamente para evitar manchas de água e acumulação de calcário. Evitar produtos de limpeza abrasivos ou palha de aço, que podem danificar a superfície. A manutenção regular garante o cumprimento das normas HACCP e prolonga a vida útil do equipamento.

P: Este cepo de corte inclui alguma garantia e existe assistência técnica disponível em caso de avaria ou necessidade de suporte?

R: Sim, este cepo de corte em inox é acompanhado de uma garantia de fabricante, cujos termos e duração estão detalhados na documentação do produto. Em caso de necessidade de assistência técnica ou suporte, a nossa equipa está disponível para o ajudar. Por favor, contacte-nos através dos canais de apoio ao cliente, e providenciaremos o devido encaminhamento para o serviço técnico autorizado, assegurando uma resposta célere e eficaz.

P: O material em aço inoxidável é resistente à corrosão em ambientes de cozinha profissional, frequentemente húmidos ou expostos a substâncias ácidas?

R: Sim, o aço inoxidável de alta qualidade utilizado neste cepo de corte é especialmente selecionado pela sua elevada resistência à corrosão, tornando-o ideal para as condições agressivas das cozinhas

profissionais. Esta característica assegura a integridade do equipamento e a segurança alimentar, mesmo em contacto com humidade, ácidos e outros sucos alimentares.