

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 1500x700x850mm Desmontável

Informacoes do Produto

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

Imagens do Produto



Especificacoes

Modelo	UD2236.718D
Marca	UDEX
Largura (mm)	mais de 1500 mm

Descricao Resumida

Cepo de corte profissional em aço inoxidável, 1500x700x850 mm, ideal para preparação de alimentos em cozinhas. Design desmontável, higiênico e duradouro.

Descricao Completa

Cepo de Corte Inox — Cepo de Corte — Principais Vantagens

Para qualquer cozinha profissional ou espaço de preparação de alimentos, o bloco de corte em aço inoxidável é uma peça fundamental. Concebido para utilização diária e intensiva, garante uma superfície de trabalho estável e higiênica, indispensável para a manipulação segura e eficiente de diversos alimentos. A sua robustez e facilidade de limpeza transformam a rotina de trabalho.

Este equipamento foi desenvolvido a pensar na longevidade e na conformidade com as rigorosas normas de higiene, como o HACCP. A constituição em aço inoxidável confere-lhe uma resistência superior à corrosão e ao desgaste, assegurando que o investimento será duradouro. É uma escolha que combina a funcionalidade com os mais elevados padrões sanitários.

Aplicações Profissionais

Este cepo de corte com formato desmontável revela-se extremamente versátil, adequando-se a um vasto leque de estabelecimentos, desde restaurantes e hotéis a talhos e cozinhas industriais. A sua adaptabilidade torna-o ideal para diversas tarefas de preparação, desde o corte de carnes e legumes até à manipulação de massas, proporcionando uma superfície sólida e que cumpre os requisitos de higiene.

A característica desmontável facilita quer o transporte para diferentes locais, quer a montagem rápida e simplificada em qualquer área de trabalho. Este aspeto é particularmente útil para operações que necessitam de flexibilidade no layout da cozinha ou para quem procura otimização do espaço sem abrir mão da qualidade e eficiência.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões (L x P x A)	1500 x 700 x 850 mm
Material	Aço Inoxidável
Tipo	Desmontado

Perguntas Frequentes

P: Quais são as dimensões exatas deste cepo de corte?

R: Este cepo de corte apresenta dimensões de 1500x700x850 mm (comprimento x largura x altura), sendo ideal para otimizar o espaço na sua cozinha profissional sem comprometer a área de trabalho para a preparação de alimentos.

P: É fácil montar e desmontar o cepo de corte, ou é necessária ajuda profissional?

R: O cepo de corte é fornecido desmontado com um design intuitivo para uma montagem e desmontagem facilitadas. Pode ser montado com ferramentas básicas, sem a necessidade de assistência especializada, o que contribui para a sua versatilidade e adaptação às necessidades do seu espaço.

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

R: A limpeza e manutenção são simples. Recomenda-se a utilização de detergentes neutros e panos macios para preservar o acabamento do aço inoxidável. A natureza do material facilita a higiene profunda, cumprindo as normas HACCP e assegurando um ambiente de trabalho estéril.

P: Quais os benefícios do aço inoxidável para o uso profissional em cozinhas?

R: O aço inoxidável é um material de excelência para cozinhas profissionais devido à sua alta resistência à corrosão, durabilidade, facilidade de limpeza e propriedades higiénicas, que inibem o crescimento bacteriano. É a escolha ideal para ambientes que exigem conformidade rigorosa com os mais elevados padrões de segurança alimentar.

P: Este cepo de corte pode ser utilizado para todo o tipo de preparação alimentar?

R: Sim, a superfície robusta e higiénica em aço inoxidável torna-o adequado para uma vasta gama de preparações, desde o corte de carnes e peixes até à manipulação de legumes e massas, garantindo segurança e versatilidade em qualquer tarefa culinária.