

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

Módulo Neutro Duplo de Armário Inferior Linha 700 800mm

Informacoes do Produto

SKU:	UD5700.080	Modelo:	UD5700.080
Marca:	UDEX	EAN:	N/D
Peso:	50 kg	Dimensões:	900 x 800 x 730 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	UDEX
Modelo	UD5700.080

FAQ

Q: Quais são as dimensões exatas deste elemento neutro duplo? A: As dimensões do Elemento Neutro Duplo Armário Inferior Linha 700 são de 800 mm de largura, 730 mm de profundidade e 900 mm de altura, proporcionando um espaço de trabalho e armazenamento otimizado para cozinhas profissionais., Q: Este armário inferior requer alguma instalação especial? A: Não, este elemento neutro duplo não requer instalações especiais de gás, eletricidade ou água, sendo uma solução de armazenamento e suporte versátil para a sua cozinha profissional., Q: Como devo proceder à limpeza e manutenção do Elemento Neutro Duplo? A: Para a limpeza, utilize um pano húmido com detergente neutro. A chaminé de ferro fundido esmaltado à prova de riscos garante uma manutenção simples e durabilidade, assegurando uma higiene impecável no seu espaço de trabalho., Q: Quais são os principais benefícios de ter um armário interior com portas? A: O armário inferior com portas oferece um espaço de armazenamento fechado, ideal para guardar utensílios e equipamentos, mantendo a sua cozinha organizada e protegendo os itens da sujidade e do pó., Q: Este produto é compatível com outros equipamentos da Linha 700? A: Sim, este Elemento Neutro Duplo é parte integrante da Linha 700, sendo totalmente compatível com outros equipamentos desta série, permitindo criar uma linha de confeção coesa e funcional na sua cozinha profissional.

Importado em

20/04/2026

Focus Keyword

elemento neutro duplo, armário inferior Linha 700, equipamento cozinha profissional

Importado por

ruimedalha@hotelequip.pt

WooCommerce ID

15365

Alt Text Imagens

Elemento Neutro Duplo Armario

Outros Atributos

Marca: UDI

Título Original

Elemento Neutro Duplo Armario

Estado WooCommerce

publish

Estado Optimização

published

Categoria Proposta (IA)

CONFEÇÃO > Linha 700 > Elementos Neutros

Categorias Secundárias

CONFEÇÃO > Linha 700, CONFEÇÃO

Upsells (SKU | Título)

HRB7506E,HRCPG25L750E,HRB7504E,HRCN6008E

Uso Profissional - Dicas	Maximize a eficiência operacional armazenando no armário inferior apenas os utensílios de uso direto na linha de cocção, como frigideiras e caçarolas, para reduzir deslocamentos desnecessários da brigada., Aproveite a chaminé em ferro fundido para garantir a extração uniforme de vapores residuais quando o elemento está instalado entre blocos térmicos potentes., Realize a higienização das superfícies em aço inoxidável com detergentes neutros profissionais para preservar a integridade da liga e a estética da Linha 700 a longo prazo., Verifique regularmente o nivelamento dos pés reguláveis para garantir que a transição de líquidos entre módulos neutros e térmicos ocorre sem riscos de derrame.
Uso Profissional - Perfis	Chef de Cozinha e Chef Executivo, Consultor de Projetos de Cozinhas Industriais, Diretor de Food & Beverage (F&B)
Descrição Curta Original	Armario inferior com portas Chaminé de ferro fundido esmaltado à prova de riscos
Descrição Original (1/2)	Dimensões: 800x730x900 mm Volume: 0,95 m3 Peso Líquido: - Bruto: 40-50 kg
Cross-sells (SKU Título)	JUJ7051,JUJ7049,JUJ7050,JUJ7063
Uso Profissional - Casos de Uso	Zona de Pass e Empratamento: Utilizado como ponto de transição estratégico entre a linha de fogo e o serviço, permitindo que os chefs finalizem pratos e organizem guarnições num plano de trabalho nivelado com os fogões e fritadeiras., Estação de Apoio a Preparação Térmica: Atua como suporte para pequenos eletrodomésticos de balcão, como varinhas mágicas industriais ou balanças, mantendo os ingredientes secos e utensílios de medição protegidos no armário inferior de 800 mm., Gestão de Fluxo em Cozinhas Modulares: Serve como elemento de separação térmica entre equipamentos de calor distintos, prevenindo a transferência excessiva de temperatura e criando um espaço de segurança essencial para o manuseamento de recipientes GN quentes.
Uso Profissional - Introdução	O elemento neutro duplo da Linha 700 com 800 mm é um componente estrutural indispensável para a ergonomia e fluxo operacional de cozinhas profissionais de média e grande escala. Mais do que uma simples bancada, este módulo assegura a continuidade técnica do bloco de cocção, oferecendo uma superfície de apoio robusta para empratamento imediato ou manuseamento de utensílios pesados, enquanto o armário inferior otimiza a gestão de inventário de proximidade sob normas HACCP.
Linha	700

Módulo neutro duplo de armário inferior para cozinhas profissionais, Linha 700.
Dimensões: 800x730x900 mm. Ideal para otimizar espaço.

Descricao Completa

módulo neutro duplo — Armário Inferior Profissional — Principais Vantagens

Este armário inferior duplo da Linha 700 foi concebido para maximizar a funcionalidade e organização em qualquer cozinha profissional. Com um design robusto e portas, integra-se perfeitamente com outros equipamentos da mesma série, criando uma superfície de trabalho uniforme e um espaço de arrumação vital para utensílios e ingredientes secos.

A sua construção em ferro fundido esmaltado e à prova de riscos na chaminé superior garante durabilidade excecional e facilidade de manutenção, características indispensáveis em ambientes de alta exigência. A versatilidade deste módulo permite otimizar o fluxo de trabalho e aumentar a eficiência operacional, tornando-o um pilar fundamental para a sua cozinha.

Aplicações Profissionais

Este equipamento é ideal para uma vasta gama de estabelecimentos, incluindo restaurantes, hotéis, cantinas industriais, bares e cafés que procuram soluções eficientes para expandir a área de preparação e a capacidade de arrumação. A sua natureza modular e design adaptável facilitam a integração em qualquer configuração de linha de confeção, atuando como base para outros aparelhos ou como uma bancada de trabalho adicional.

Resistente ao uso contínuo e concebido para ambientes de grande volume, este armário destaca-se pela sua durabilidade e pela simplicidade na manutenção, fatores cruciais para a agilidade e higiene diária de qualquer operação de restauração.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões (AxLxP)	900x800x730 mm
Chaminé	Ferro fundido esmaltado, à prova de riscos
Volume	0,95 m³
Peso (Líquido-Bruto)	40-50 kg

Perguntas Frequentes

Q: Quais são as dimensões exatas deste módulo neutro duplo?

A: As dimensões deste módulo são de 800 mm de largura, 730 mm de profundidade e 900 mm de altura, proporcionando um espaço de trabalho e armazenamento eficaz para cozinhas profissionais exigentes.

Q: Este armário inferior requer alguma instalação especial?

A: Não, este elemento neutro duplo não é um equipamento térmico ou hidráulico, não necessitando de instalações especiais de gás, eletricidade ou água, sendo uma solução de armazenamento e suporte versátil para a sua cozinha profissional.

Q: Como devo proceder à limpeza e manutenção do Elemento Neutro Duplo?

A: Para a limpeza, utilize um pano húmido com detergente neutro. A chaminé de ferro fundido esmaltado à prova de riscos garante uma manutenção simples e uma durabilidade prolongada, assegurando a higiene no seu espaço de trabalho.

Q: Quais são os principais benefícios de ter um armário interior com portas para o meu negócio?

A: O armário inferior com portas oferece um espaço de armazenamento fechado seguro, mantendo a cozinha organizada, protegendo os itens da sujidade e otimizando a gestão de inventário de produtos não perecíveis.

Q: Este produto é compatível com outros equipamentos da Linha 700?

A: Sim, este módulo neutro duplo é parte integrante da Linha 700, sendo totalmente compatível com outros equipamentos desta série, permitindo criar uma linha de confeção coesa e altamente funcional na sua cozinha profissional.