

# 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: 18/05/2026

*O produto final e as características podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.*



Acesso rapido  
ao produto



Hotelequip.pt

## Cepo de Corte Inox 1000x700x850mm Desmontado para Cozinha Profissional

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	UD2236.716D	<b>Modelo:</b>	CEPO DE CORTE 1000x700x850 INOX DESMONTADO
<b>Marca:</b>	UDI	<b>EAN:</b>	N/D

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	UDI
<b>Modelo</b>	CEPO DE CORTE 1000x700x850 INOX DESMONTADO

### Descricao Resumida

Cepo de corte em aço inoxidável 1000x700x850mm, desmontado para fácil transporte e higiene. Ideal para cozinhas profissionais, restauração e hotelaria, garantindo durabilidade e conformidade HACCP.

## Descricao Completa

### Cepo de Corte Inox — Principais Vantagens

Este cepo de corte em aço inoxidável foi concebido para responder às exigências rigorosas de cozinhas profissionais. A sua construção robusta garante durabilidade e estabilidade, elementos cruciais para operações diárias intensas. A superfície de trabalho em inox oferece uma resistência superior à corrosão e abrasão, prolongando a vida útil do equipamento e mantendo a sua integridade estética com o passar do tempo.

A higiene é um fator preponderante em qualquer ambiente HORECA, e este cepo de corte destaca-se pela sua facilidade de limpeza e manutenção. O aço inoxidável, um material não poroso, impede a acumulação de bactérias e resíduos alimentares, assegurando a conformidade com as mais apertadas normas HACCP. A sua capacidade de ser desmontado facilita a limpeza profunda e o transporte, otimizando o espaço quando não está em uso.

O design ergonómico com uma altura de 850 mm proporciona uma postura de trabalho confortável, minimizando a fadiga do utilizador durante longos períodos de utilização. Ideal para a preparação de carnes, peixes e vegetais, este equipamento multifuncional é um ativo valioso para qualquer cozinha que valorize a eficiência e a segurança alimentar.

### Aplicações

Este cepo de corte é perfeitamente adequado para uma vasta gama de estabelecimentos do setor HORECA e hotelaria, incluindo restaurantes, hotéis, talhos, delicatessens e cozinhas industriais. A sua robustez e dimensões generosas (1000x700 mm) permitem a preparação eficiente de grandes volumes de alimentos, desde o desmanche de grandes peças de carne até ao corte preciso de vegetais. É uma solução versátil para cozinhas que necessitam de flexibilidade e durabilidade no seu equipamento diário.

### Especificações Técnicas

Característica	Detalhe
----------------	---------

<b>Material</b>	Aço Inoxidável
<b>Dimensões (CxLxA)</b>	1000 x 700 x 850 mm
<b>Montagem</b>	Desmontado
<b>Resistência</b>	Corrosão e Abrasão
<b>Higiene</b>	Conforme normas HACCP