

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: 04/07/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Cepo de Corte Inox Profissional 1000x700x850mm

Informacoes do Produto

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

Imagens do Produto



Especificacoes

| | |
|---------------|-------------|
| Marca | UDEX |
| Modelo | UD2236.716D |

FAQ

Q: Quais as dimensões exatas deste cepo de corte em inox e qual o espaço necessário para a sua instalação? A: Este cepo de corte em aço inoxidável tem dimensões de 1000x700x850 mm (largura x profundidade x altura). Para assegurar uma instalação e utilização eficientes, recomenda-se prever um espaço ligeiramente superior a estas medidas, permitindo a circulação e a limpeza adequadas no ambiente da cozinha profissional., Q: Este cepo de corte necessita de alguma instalação específica ou requisitos de serviço (gás, eletricidade, água)? A: Não, este cepo de corte é uma peça de equipamento estático e não requer ligações a gás, eletricidade ou água. A sua instalação consiste apenas na montagem da estrutura, que é fornecida desmontada para facilidade de transporte e manuseamento., Q: Como se realiza a manutenção e limpeza deste cepo de corte em aço inoxidável para garantir a higiene? A: A manutenção é simples e foca-se na limpeza regular. Recomenda-se utilizar sabão neutro e água morna, com um pano macio. Evite produtos abrasivos ou esfregões metálicos que possam riscar a superfície. A natureza do inox facilita a desinfeção e o cumprimento das normas HACCP, sendo ideal para ambientes de restauração e hotelaria., Q: Existe garantia para este cepo de corte em inox e qual o procedimento em caso de assistência técnica? A: Sim, este equipamento possui a garantia legal de conformidade aplicável aos produtos destinados a uso profissional. Para informações detalhadas sobre as condições da garantia e o procedimento para acionar a assistência técnica, por favor, contacte o nosso serviço de apoio ao cliente, que o orientará em todo o processo.

Importado em

20/04/2026

Focus Keyword

cepo de corte inox, cepo cozinha profissional, equipamento inox

Importado por

ruimedalha@hotelequip.pt

WooCommerce ID

13866

Alt Text Imagens

Cepo De Corte 1000x700x850 Inox Desmontado

Outros Atributos

Marca: UDI

Título Original

Cepo De Corte 1000x700x850 Inox Desmontado

Estado WooCommerce

publish

Estado Optimização

published

Categoria Proposta (IA)

NEUTRO / INOX / PREPARAÇÃO ESTATICA > Mesas de Trabalho > PREPARACAO

Categorias Secundárias

NEUTRO / INOX / PREPARAÇÃO ESTATICA

Upsells (SKU | Título)

HRBME9004E,HRMF9004E,HRBMG9004E

Uso Profissional - Dicas

Para prolongar a vida útil do cepo e garantir a máxima higiene, utilize tábuas de corte específicas para cada tipo de alimento (carnes cruas, peixes, vegetais) sobre a superfície de inox, evitando o contacto direto e a contaminação cruzada., Apesar da robustez do inox, evite o uso de utensílios metálicos abrasivos ou palhas de aço na limpeza diária, optando por esponjas macias e detergentes neutros para preservar o acabamento e a integridade da superfície., Aproveite a facilidade de desmontagem para realizar limpezas profundas periódicas e para otimizar o espaço de armazenamento em cozinhas com áreas limitadas, garantindo que todos os componentes são devidamente higienizados e secos para evitar a proliferação bacteriana., Posicione o cepo em áreas de fácil acesso à água e drenagem, facilitando a limpeza durante e após a utilização, um aspeto crítico para a manutenção dos padrões HACCP em ambientes de produção contínua.

Uso Profissional - Perfis

Chef de Cozinha Executivo, Responsável de F&B (Food & Beverage), Gerente de Talho ou Charcutaria, Comprador de Equipamentos HORECA

Descrição Original (1/2)

<p>Dimensões: 1000x700x850 mm</p>

Cross-sells (SKU | Título)

EX19000756,EX19000759,EX19000755,EX19000758

Uso Profissional - Casos de Uso

Cozinhas de Restaurantes de Grande Volume: Em restaurantes com elevado volume de produção, este cepo permite uma área de trabalho estável e ampla para o corte e preparação simultânea de grandes quantidades de vegetais, carnes e peixes, agilizando o serviço durante os picos de afluência e garantindo a consistência na apresentação dos pratos., Talhos e Charcutarias: Para talhos e charcutarias, a superfície resistente e de fácil higienização é crucial. Este cepo é ideal para o desmanche de carcaças, corte de bifes ou preparação de enchidos, suportando o impacto de cutelos e facas pesadas sem comprometer a estabilidade ou a higiene, um fator determinante para a qualidade do produto final e segurança alimentar., Cozinhas de Catering e Eventos: Em operações de catering e eventos, onde a flexibilidade é essencial, o design desmontável facilita o transporte e a montagem rápida em diferentes locais. Permite criar estações de preparação temporárias e robustas, assegurando que os padrões de higiene e eficiência são mantidos, mesmo fora da cozinha central, adaptando-se às necessidades logísticas de cada evento.

Uso Profissional - Introdução

O Cepo de Corte Inox de 1000x700x850mm, fornecido desmontado, é uma solução robusta e higiénica, indispensável para qualquer cozinha profissional em Portugal. A sua construção em aço inoxidável garante durabilidade excepcional e conformidade com as mais rigorosas normas HACCP, otimizando a eficiência e segurança na preparação de alimentos em ambientes de elevada exigência, desde a mise en place intensiva até ao desmanche de peças de carne de grande porte.

Cepo de corte em inox 1000x700x850mm, desmontável e higiênico. Ideal para cozinhas profissionais, restauração e hotelaria, duradouro e conforme HACCP.

Descricao Completa

cepo de corte inox — Cepo de Preparação — Principais Vantagens

Este bloco de corte em aço inoxidável foi meticulosamente concebido para satisfazer as exigências rigorosas das cozinhas de alta gastronomia e estabelecimentos similares. A sua construção robusta assegura uma longevidade excepcional e uma estabilidade inabalável, atributos cruciais para suportar as operações diárias mais intensas. A superfície de trabalho em inox oferece uma resistência superior à corrosão e à abrasão, contribuindo para uma vida útil prolongada do equipamento e mantendo a sua integridade estética ao longo do tempo.

A conformidade com os mais elevados padrões de higiene é um fator primordial em qualquer ambiente de restauração, e esta superfície de corte destaca-se pela sua notável facilidade de higienização e manutenção. O aço inoxidável, um material intrinsecamente não poroso, previne a acumulação de bactérias e resíduos alimentares, garantindo a observância das mais estritas normas HACCP. A sua capacidade de ser completamente desmontado simplifica o processo de limpeza profunda e otimiza o transporte, permitindo uma gestão eficiente do espaço quando não está a ser utilizado.

Aplicações Profissionais

Este bloco de corte é perfeitamente adequado para uma vasta gama de estabelecimentos no setor de restauração e hotelaria, incluindo restaurantes, hotéis, talhos, delicatessens e cozinhas industriais. A sua resistência e as suas dimensões generosas (1000x700 mm) facilitam a preparação eficaz de grandes volumes de alimentos, desde o desmanche de peças de carne de grande porte até ao corte minucioso de vegetais. Esta é uma solução versátil para cozinhas que valorizam a flexibilidade e a durabilidade no seu equipamento diário, contribuindo significativamente para a eficiência operacional e a segurança alimentar.

Características Técnicas

| Característica | Detalhe |
|-------------------|---------------------|
| Material | Aço Inoxidável |
| Dimensões (CxLxA) | 1000 x 700 x 850 mm |
| Montagem | Desmontado |

| Característica | Detalhe |
|----------------|-----------------------|
| Resistência | Corrosão e Abrasão |
| Higiene | Conforme normas HACCP |

Perguntas Frequentes

- **Q: Quais as dimensões exatas deste cepo de corte em inox e qual o espaço necessário para a sua instalação?**

A: Este cepo de corte em aço inoxidável tem dimensões de 1000x700x850 mm (largura x profundidade x altura). Para assegurar uma instalação e utilização eficientes, recomenda-se prever um espaço ligeiramente superior a estas medidas, permitindo a circulação e a limpeza adequadas no ambiente da cozinha profissional.

- **Q: Este cepo de corte necessita de alguma instalação específica ou requisitos de serviço (gás, eletricidade, água)?**

A: Não, este cepo de corte é uma peça de equipamento estático e não requer ligações a gás, eletricidade ou água. A sua instalação consiste apenas na montagem da estrutura, que é fornecida desmontada para facilidade de transporte e manuseamento.

- **Q: Como se realiza a manutenção e limpeza deste cepo de corte em aço inoxidável para garantir a higiene?**

A: A manutenção é simples e foca-se na limpeza regular. Recomenda-se utilizar sabão neutro e água morna, com um pano macio. Evite produtos abrasivos ou esfregões metálicos que possam riscar a superfície. A natureza do inox facilita a desinfeção e o cumprimento das normas HACCP, sendo ideal para ambientes de restauração e hotelaria.

- **Q: Qual a finalidade principal deste cepo de corte e como contribui para a eficiência na cozinha?**

A: Este cepo foi concebido para ser uma superfície de trabalho robusta e higiénica para a preparação de alimentos. A sua estabilidade e durabilidade permitem cortar, picar e desmanchar ingredientes com segurança e agilidade, otimizando o fluxo de trabalho e a produtividade em ambientes de cozinha profissional.

- **Q: É possível utilizar este cepo de corte para qualquer tipo de alimento, incluindo carnes e peixes?**

A: Sim, o aço inoxidável é um material sanitário e resistente a diversos tipos de alimentos, ideal para a manipulação de carnes, peixes e vegetais. Contudo, para preservar o equipamento e evitar contaminação cruzada, sugere-se a utilização de tábuas de corte específicas em cima da superfície de inox.