

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

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

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	UDI
Modelo	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
----------------	---------

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