

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: 21/06/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Hotelequip.pt

Elemento Neutro Duplo Inox 60 x 60 cm Linha 550

Informacoes do Produto

SKU:	UD5600.050	Modelo:	UD5600.050
Marca:	UDI	EAN:	N/D
Peso:	15 kg	Dimensões:	600 x 600 x 300 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Modelo	UD5600.050
Marca	UDI

Descricao Resumida

Elemento neutro duplo em aço inoxidável para cozinhas profissionais. Parte da Linha 550/600, mede 60x60x30 cm. Otimiza o espaço de trabalho.

Descricao Completa

Elemento Neutro Duplo — Principais Vantagens

Este inovador módulo neutro duplo é uma peça de equipamento fundamental para qualquer cozinha profissional que procure otimizar o seu espaço e eficiência. Construído em aço inoxidável de qualidade superior, este componente garante uma robustez e resistência ímpares, sendo perfeitamente apto para os ambientes de elevada exigência do setor da restauração e hotelaria. A sua conceção funcional permite uma integração perfeita com outros equipamentos da Linha 550/600, funcionando como uma superfície de apoio versátil e indispensável.

Projetado para melhorar o fluxo de trabalho, este artigo simplifica a organização de utensílios, a preparação de alimentos e serve como uma extensão prática para diversas unidades de confeção. A sua superfície lisa e os materiais de construção facilitam a limpeza e a manutenção, assegurando os mais elevados padrões de higiene e segurança alimentar.

Aplicações Profissionais

Este equipamento é ideal para uma vasta gama de negócios no setor HORECA, incluindo restaurantes de alta cozinha, hotéis de luxo, cantinas escolares e empresariais, pastelarias artesanais e bares com grande volume de serviço. A sua natureza adaptável permite utilizá-lo como elo de ligação entre equipamentos modulares ou como uma bancada independente para preparação, essencial para manter um ritmo de trabalho fluído e organizado em cozinhas com tráfego intenso.

Serve como área de apoio para tabuleiros acabados de sair do forno, para o armazenamento temporário de pratos confeccionados, ou como base sólida para pequenos eletrodomésticos. Assim, este item maximiza a funcionalidade de cada metro quadrado disponível na sua cozinha, contribuindo para uma operação diária mais otimizada e produtiva.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Tipo de Elemento	Neutro Duplo
Material	Aço Inoxidável

Característica	Detalhe
Dimensões (LxPxA)	600x600x300 mm
Volume	0,28 m ³
Peso Líquido/Bruto	15 kg
Série de Linha	550 / 600

Perguntas Frequentes

P: Qual a durabilidade esperada deste tipo de elemento neutro em ambientes profissionais?

R: Graças à sua construção integral em aço inoxidável de alta qualidade, este elemento neutro duplo é concebido para oferecer uma durabilidade excepcional, resistindo à corrosão e ao desgaste diário, mesmo nos ambientes de cozinha mais exigentes. A manutenção correta prolongará significativamente a sua vida útil.

P: Este módulo é facilmente combinável com outros equipamentos de cozinha existentes?

R: Sim, este módulo foi especificamente projetado para uma integração harmoniosa e eficiente com equipamentos da Linha 550/600. A sua altura e profundidade padronizadas asseguram um alinhamento perfeito, permitindo a criação de uma área de trabalho contínua e funcional.

P: A limpeza e manutenção deste elemento neutro é complexa?

R: De modo algum. A superfície em aço inoxidável deste elemento neutro duplo foi pensada para ser de fácil limpeza e desinfeção. Recomenda-se o uso de detergentes neutros e um pano macio para garantir a higiene e a longevidade do acabamento.

P: Pode ser utilizado como uma área de preparação principal em cozinhas pequenas?

R: Absolutamente. Devido às suas dimensões compactas de 600x600x300 mm e à robustez da sua superfície, este elemento neutro é uma excelente escolha para funcionar como área de preparação principal em cozinhas com espaço limitado, ou como um apoio estratégico em cozinhas maiores.

P: Que tipo de vantagem este elemento oferece na organização da cozinha?

R: Este elemento neutro duplo proporciona uma superfície adicional valiosa, ideal para a organização de utensílios, para a montagem de `mise en place`, e para o apoio de tabuleiros quentes. Contribui significativamente para um fluxo de trabalho mais estruturado e eficiente na sua cozinha.