

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: 23/05/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Armário Neutro Cozinha Profissional Linha 700 400mm

Informacoes do Produto

SKU:	UD5700.078	Modelo:	UD5700.078
Marca:	UDEX	EAN:	N/D
Peso:	35 kg	Dimensões:	400 x 730 x 900 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	UDEX
Modelo	UD5700.078

FAQ

Q: Quais são as dimensões exatas deste elemento neutro de armário? A: O elemento neutro de armário possui dimensões de 400x730x900 mm (largura x profundidade x altura), o que o torna adequado para integração em cozinhas profissionais com espaço otimizado. Verifique sempre o espaço disponível antes da aquisição., Q: Este armário requer algum tipo de instalação elétrica ou de gás específica? A: Não, sendo um elemento neutro, este armário não requer ligações elétricas, de gás ou de água. A sua instalação é simples, necessitando apenas de ser posicionado no local desejado dentro da cozinha. Certifique-se de que a superfície de instalação é nivelada e estável., Q: Como devo proceder para a limpeza e manutenção deste elemento neutro? A: Para a limpeza, utilize um pano macio com detergente neutro e água morna. Evite produtos abrasivos que possam danificar a superfície. A chaminé de ferro fundido esmaltado à prova de riscos facilita a limpeza. A manutenção regular garante a longevidade do equipamento., Q: Quais os acessórios que acompanham este elemento neutro de armário ou que são compatíveis? A: Este elemento neutro é fornecido com uma porta e uma chaminé de ferro fundido esmaltado. Não inclui acessórios adicionais. Contudo, é compatível com outros módulos da Linha 700, permitindo uma integração harmoniosa e funcional na sua cozinha profissional.

Importado em	20/04/2026
Focus Keyword	Elemento Neutro Armário, Armário Linha 700, Armário Neutro Profissional
Importado por	ruimedalha@hotelequip.pt
WooCommerce ID	15363
Alt Text Imagens	Elemento Neutro Simples Armario
Outros Atributos	Marca: UDI
Título Original	Elemento Neutro Simples 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,HRB7504E,HRBMG9004E

Uso Profissional - Dicas	Aproveite a chaminé em ferro fundido esmaltado para alinhar visualmente o módulo com blocos térmicos, garantindo uma extração de calor residual uniforme em toda a linha., Utilize o interior do armário para armazenar equipamentos sensíveis que exijam proteção contra a humidade e respingos de gordura típicos das zonas de cocção., Mantenha as dobradiças da porta lubrificadas e verifique o nivelamento dos pés para assegurar que a bancada contínua não apresenta desníveis que acumulem resíduos alimentares., Maximize a higiene sanitária limpando a superfície neutra com desinfetantes de evaporação rápida para evitar a contaminação cruzada durante o serviço de 'mise en place'.
Uso Profissional - Perfis	Chef de Cozinha, Responsável de F&B (Food & Beverage), Consultor de Projetos de Cozinhas Industriais
Descrição Curta Original	<p>Armario inferior com porta Chaminé de ferro fundido esmaltado à prova de riscos</p>
Descrição Original (1/2)	<p>Dimensões: 400x730x900 mm Volume: 0,45 m3</p> <p>Peso Líquido: - Bruto: 35-40 kg</p>
Cross-sells (SKU Título)	HRC2F750E,HRCB4F750H,HRC4F750H
Uso Profissional - Casos de Uso	Ponto de Apoio em Linhas de Cozedura: Utilizado entre uma fritadeira e um fogão para servir como área de empratamento imediato ou suporte para cubas GN com guarnições. O armário inferior permite o armazenamento de óleos de reserva ou utensílios de serviço, mantendo a bancada livre de obstruções., Estação de Preparação em Cozinhas de Hotelaria: Integrado numa linha modular para estender a área de corte ou preparação de ingredientes secos. A estrutura em aço com porta isola o stock de condimentos ou balanças de precisão da gordura e vapores gerados pelos equipamentos térmicos adjacentes., Gestão de Inventário de Proximidade: Posicionado estrategicamente para armazenar pequenos eletrodomésticos de uso intermitente, como varinhas mágicas profissionais ou processadores de alimentos. Isto reduz as deslocações desnecessárias dos cozinheiros às zonas de despensa ou armazenamento central.
Uso Profissional - Introdução	O Elemento Neutro de Armário da Linha 700 é um pilar de suporte operacional indispensável em cozinhas de alto rendimento, projetado para garantir a continuidade modular e a ergonomia do fluxo de trabalho. Com uma profundidade de 730 mm, este módulo de 400 mm de largura oferece uma superfície de trabalho robusta e um volume de armazenamento fechado que protege utensílios e insumos da contaminação ambiental, otimizando a organização espacial entre blocos de cozedura intensiva.

Descricao Resumida

Armário neutro modular 40cm da Linha 700, ideal para cozinhas profissionais, com construção robusta e chaminé esmaltada anti-riscos.

Descricao Completa

Armário Neutro Linha 700 — Armazenamento Funcional — Principais Vantagens

Otimize o espaço e a organização da sua cozinha industrial com este armário neutro modular, parte integrante da conceituada Linha 700. Este equipamento de apoio oferece uma solução de arrumação fiável e adaptável, perfeita para guardar utensílios, louça e stocks de produtos secos, promovendo um fluxo de trabalho expedito e uma máxima eficiência operacional. Graças à sua conceção robusta e à porta resistente, garante a segurança dos conteúdos contra sujidade e danos, essencial para a manutenção dos padrões de higiene e funcionalidade em ambientes de restauração e hotelaria.

A facilidade de articulação com outros módulos da Linha 700 permite a criação de uma área de trabalho contínua e perfeitamente adaptada às necessidades específicas do seu negócio. Seja para complementar uma linha de cozedura ou para organizar uma zona de preparação, este móvel destaca-se pela versatilidade e pela capacidade de se integrar em qualquer ambiente profissional, contribuindo para uma gestão otimizada do espaço.

Aplicações Profissionais

Este armário é uma adição valiosa para uma vasta gama de estabelecimentos do setor da restauração e hotelaria, incluindo restaurantes conceituados, hotéis movimentados, cafetarias acolhedoras, bares animados, cantinas empresariais e cozinhas de produção intensiva. A sua utilização ideal abrange o armazenamento de louça limpa, pequenos equipamentos de cozinha, ingredientes não perecíveis ou como base de suporte para aparelhos de bancada, otimizando áreas de preparação, confeção e lavagem. Adicionalmente, permite a criação de pontos de apoio estratégicos em linhas de cozedura, servindo como área de empratamento ou suporte para tabuleiros, maximizando assim a funcionalidade e a rapidez do serviço.

Características Técnicas

Dimensões (LPA)	400x730x900 mm
Volume	0,45 m ³
Peso Líquido	35 kg

Peso Bruto	40 kg
Tipo	Armário Elemento Neutro
Construção	Chaminé de ferro fundido esmaltado à prova de riscos

Perguntas Frequentes

Este móvel sem aquecimento necessita de alguma instalação especial?

Não, este armário não requer ligações elétricas, de gás ou água, facilitando a sua colocação em qualquer área da cozinha profissional. A sua natureza neutra garante uma instalação simples e flexível.

É possível integrar este armário com outros equipamentos de cozinha?

Sim, faz parte da Linha 700, permitindo uma integração modular perfeita com outros equipamentos da mesma série, criando bancadas de trabalho coesas e funcionais. Adicionalmente serve como base de apoio para equipamentos de bancada.

O material da chaminé é resistente a riscos?

Sim, a chaminé é de ferro fundido esmaltado e à prova de riscos, garantindo maior durabilidade e facilidade de manutenção em ambientes de uso intensivo. Este acabamento protege contra os danos diários.

Quais as dimensões exatas deste armário para cozinha?

As dimensões do armário são 400mm de largura, 730mm de profundidade e 900mm de altura, tornando-o adequado para otimizar o espaço em cozinhas profissionais. Verifique sempre o espaço disponível antes da aquisição e da instalação.

Como devo proceder para a limpeza e manutenção deste armário neutro?

Para a limpeza diária, utilize um pano macio com detergente neutro e água morna. Evite produtos abrasivos que possam danificar a superfície. A manutenção regular é crucial para garantir a longevidade do equipamento e a higiene alimentar.