

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: 09/06/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Módulo Neutro Duplo de Armário Inferior Linha 700 800mm

Informacoes do Produto

| | | | |
|---------------|------------|-------------------|--------------------|
| SKU: | UD5700.080 | Modelo: | UD5700.080 |
| Marca: | UDEX | EAN: | N/D |
| Peso: | 50 kg | Dimensões: | 900 x 800 x 730 cm |

Imagens do Produto



Especificacoes

| | |
|---------------|------------|
| Marca | UDEX |
| Modelo | UD5700.080 |

FAQ

Q: Quais são as dimensões exatas deste elemento neutro duplo? A: As dimensões do Elemento Neutro Duplo Armário Inferior Linha 700 são de 800 mm de largura, 730 mm de profundidade e 900 mm de altura, proporcionando um espaço de trabalho e armazenamento otimizado para cozinhas profissionais., Q: Este armário inferior requer alguma instalação especial? A: Não, este elemento neutro duplo não requer instalações especiais de gás, eletricidade ou água, sendo uma solução de armazenamento e suporte versátil para a sua cozinha profissional., Q: Como devo proceder à limpeza e manutenção do Elemento Neutro Duplo? A: Para a limpeza, utilize um pano húmido com detergente neutro. A chaminé de ferro fundido esmaltado à prova de riscos garante uma manutenção simples e durabilidade, assegurando uma higiene impecável no seu espaço de trabalho., Q: Quais são os principais benefícios de ter um armário interior com portas? A: O armário inferior com portas oferece um espaço de armazenamento fechado, ideal para guardar utensílios e equipamentos, mantendo a sua cozinha organizada e protegendo os itens da sujidade e do pó., Q: Este produto é compatível com outros equipamentos da Linha 700? A: Sim, este Elemento Neutro Duplo é parte integrante da Linha 700, sendo totalmente compatível com outros equipamentos desta série, permitindo criar uma linha de confeção coesa e funcional na sua cozinha profissional.

| | |
|--------------------------------|---|
| Importado em | 20/04/2026 |
| Focus Keyword | elemento neutro duplo, armário inferior Linha 700, equipamento cozinha profissional |
| Importado por | ruimedalha@hotelequip.pt |
| WooCommerce ID | 15365 |
| Alt Text Imagens | Elemento Neutro Duplo Armario |
| Outros Atributos | Marca: UDI |
| Título Original | Elemento Neutro Duplo 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,HRCPG25L750E,HRB7504E,HRCN6008E |

| | |
|--|---|
| Uso Profissional - Dicas | Maximize a eficiência operacional armazenando no armário inferior apenas os utensílios de uso direto na linha de cocção, como frigideiras e caçarolas, para reduzir deslocamentos desnecessários da brigada., Aproveite a chaminé em ferro fundido para garantir a extração uniforme de vapores residuais quando o elemento está instalado entre blocos térmicos potentes., Realize a higienização das superfícies em aço inoxidável com detergentes neutros profissionais para preservar a integridade da liga e a estética da Linha 700 a longo prazo., Verifique regularmente o nivelamento dos pés reguláveis para garantir que a transição de líquidos entre módulos neutros e térmicos ocorre sem riscos de derrame. |
| Uso Profissional - Perfis | Chef de Cozinha e Chef Executivo, Consultor de Projetos de Cozinhas Industriais, Diretor de Food & Beverage (F&B) |
| Descrição Curta Original | <p>Armario inferior com portas Chaminé de ferro fundido esmaltado à prova de riscos</p> |
| Descrição Original (1/2) | <p>Dimensões: 800x730x900 mm Volume: 0,95 m3</p> <p>Peso Líquido: - Bruto: 40-50 kg</p> |
| Cross-sells (SKU Título) | JUU7051,JUU7049,JUU7050,JUU7063 |
| Uso Profissional - Casos de Uso | Zona de Pass e Empratamento: Utilizado como ponto de transição estratégico entre a linha de fogo e o serviço, permitindo que os chefs finalizem pratos e organizem guarnições num plano de trabalho nivelado com os fogões e fritadeiras., Estação de Apoio a Preparação Térmica: Atua como suporte para pequenos eletrodomésticos de balcão, como varinhas mágicas industriais ou balanças, mantendo os ingredientes secos e utensílios de medição protegidos no armário inferior de 800 mm., Gestão de Fluxo em Cozinhas Modulares: Serve como elemento de separação térmica entre equipamentos de calor distintos, prevenindo a transferência excessiva de temperatura e criando um espaço de segurança essencial para o manuseamento de recipientes GN quentes. |
| Uso Profissional - Introdução | O elemento neutro duplo da Linha 700 com 800 mm é um componente estrutural indispensável para a ergonomia e fluxo operacional de cozinhas profissionais de média e grande escala. Mais do que uma simples bancada, este módulo assegura a continuidade técnica do bloco de cocção, oferecendo uma superfície de apoio robusta para empratamento imediato ou manuseamento de utensílios pesados, enquanto o armário inferior otimiza a gestão de inventário de proximidade sob normas HACCP. |

Descricao Resumida

Módulo neutro duplo de armário inferior para cozinhas profissionais, Linha 700.
Dimensões: 800x730x900 mm. Ideal para otimizar espaço.

Descricao Completa

módulo neutro duplo — Armário Inferior Profissional — Principais Vantagens

Este armário inferior duplo da Linha 700 foi concebido para maximizar a funcionalidade e organização em qualquer cozinha profissional. Com um design robusto e portas, integra-se perfeitamente com outros equipamentos da mesma série, criando uma superfície de trabalho uniforme e um espaço de arrumação vital para utensílios e ingredientes secos.

A sua construção em ferro fundido esmaltado e à prova de riscos na chaminé superior garante durabilidade excepcional e facilidade de manutenção, características indispensáveis em ambientes de alta exigência. A versatilidade deste módulo permite otimizar o fluxo de trabalho e aumentar a eficiência operacional, tornando-o um pilar fundamental para a sua cozinha.

Aplicações Profissionais

Este equipamento é ideal para uma vasta gama de estabelecimentos, incluindo restaurantes, hotéis, cantinas industriais, bares e cafés que procuram soluções eficientes para expandir a área de preparação e a capacidade de arrumação. A sua natureza modular e design adaptável facilitam a integração em qualquer configuração de linha de confeção, atuando como base para outros aparelhos ou como uma bancada de trabalho adicional.

Resistente ao uso contínuo e concebido para ambientes de grande volume, este armário destaca-se pela sua durabilidade e pela simplicidade na manutenção, fatores cruciais para a agilidade e higiene diária de qualquer operação de restauração.

Características Técnicas

| Característica | Detalhe |
|----------------------|--|
| Dimensões (AxLxP) | 900x800x730 mm |
| Chaminé | Ferro fundido esmaltado, à prova de riscos |
| Volume | 0,95 m ³ |
| Peso (Líquido-Bruto) | 40-50 kg |

Perguntas Frequentes

Q: Quais são as dimensões exatas deste módulo neutro duplo?

A: As dimensões deste módulo são de 800 mm de largura, 730 mm de profundidade e 900 mm de altura, proporcionando um espaço de trabalho e armazenamento eficaz para cozinhas profissionais exigentes.

Q: Este armário inferior requer alguma instalação especial?

A: Não, este elemento neutro duplo não é um equipamento térmico ou hidráulico, não necessitando de instalações especiais de gás, eletricidade ou água, sendo uma solução de armazenamento e suporte versátil para a sua cozinha profissional.

Q: Como devo proceder à limpeza e manutenção do Elemento Neutro Duplo?

A: Para a limpeza, utilize um pano húmido com detergente neutro. A chaminé de ferro fundido esmaltado à prova de riscos garante uma manutenção simples e uma durabilidade prolongada, assegurando a higiene no seu espaço de trabalho.

Q: Quais são os principais benefícios de ter um armário interior com portas para o meu negócio?

A: O armário inferior com portas oferece um espaço de armazenamento fechado seguro, mantendo a cozinha organizada, protegendo os itens da sujidade e otimizando a gestão de inventário de produtos não perecíveis.

Q: Este produto é compatível com outros equipamentos da Linha 700?

A: Sim, este módulo neutro duplo é parte integrante da Linha 700, sendo totalmente compatível com outros equipamentos desta série, permitindo criar uma linha de confeção coesa e altamente funcional na sua cozinha profissional.