

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 características podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.



Acesso rapido
ao produto



Lava-Mãos em Inox com Torneira de Pé 450x450x850 mm

Informacoes do Produto

SKU:	UD2236.302	Modelo:	UD2236.302
Marca:	UDEX	EAN:	N/D
Peso:	11.15 kg	Dimensões:	450 x 450 x 850 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	UDEX
Modelo	UD2236.302

FAQ

Q: Quais são as dimensões exatas deste lava-mãos para instalação? A: Este lava-mãos profissional possui dimensões de 450x450x850 mm (largura x profundidade x altura), o que o torna compacto e adequado para a maioria das cozinhas profissionais. A cuba tem 370x140x150 mm., Q: Que tipo de ligação de água é necessária para este equipamento? A: O lava-mãos permite a ligação a água fria e quente, ou apenas a água fria, conforme a sua necessidade. Inclui uma válvula misturadora antirretorno para regular a temperatura da água mista, garantindo versatilidade na instalação., Q: Como se realiza a limpeza e manutenção deste lava-mãos em aço inoxidável? A: A limpeza é bastante simples devido à sua construção em aço inoxidável, que cumpre as normas HACCP. Recomenda-se a utilização de detergentes neutros e panos macios. A manutenção regular garante a sua durabilidade e higiene., Q: Este lava-mãos inclui acessórios para a regulação da temperatura da água? A: Sim, o equipamento inclui um acessório essencial: uma válvula misturadora antirretorno. Este componente permite-lhe regular facilmente a temperatura da água, proporcionando maior conforto e funcionalidade no uso diário.

Importado em

20/04/2026

Focus Keyword

lava-mãos profissional, lava-mãos inox, lava-mãos de pé

Importado por

ruimedalha@hotelequip.pt

WooCommerce ID

13703

Alt Text Imagens

Lava Mãos C/1 Pulsante De Pé (Água Mista)

Outros Atributos

Marca: UDI

Título Original

Lava Mãos C/1 Pulsante De Pé (Água Mista)

Estado WooCommerce

publish

Estado Optimização

published

Categoria Proposta (IA)

NEUTRO / INOX / PREPARAÇÃO ESTATICA > Lava Mãos

Categorias Secundárias

NEUTRO / INOX / PREPARAÇÃO ESTATICA

Upsells (SKU | Título)

HRMM2060,HRMC1870,HRMC1460

Uso Profissional - Dicas	<p>Posicione estrategicamente os lava-mãos perto das estações de trabalho críticas para minimizar o tempo de deslocação e incentivar a lavagem frequente das mãos, melhorando a eficiência operacional e a conformidade HACCP., Aproveite a válvula misturadora antirretorno para otimizar o consumo de água, ajustando a temperatura apenas quando necessário, contribuindo para a sustentabilidade e redução de custos operacionais., Estabeleça um protocolo de limpeza diária para o lava-mãos, utilizando produtos específicos para aço inoxidável, para manter a sua integridade e brilho, e garantir a máxima higiene e durabilidade do equipamento., Forme a equipa sobre a correta utilização do acionamento de pé para maximizar os benefícios de higiene e minimizar o desgaste indevido do mecanismo, prolongando a vida útil do equipamento.</p>
Uso Profissional - Perfis	<p>Chef Executivo/Chefe de Cozinha, Responsável de F&B (Alimentos e Bebidas), Gestor de Qualidade e Segurança Alimentar</p>
Descrição Curta Original	<p><p>Lava mãos fabricado em aço inox, possibilidade de ligar a água fria e quente, também é possível ligar somente a água fria. Possibilidade de regular a temperatura com acessório incluído no equipamento: válvula misturadora antirretorno.</p></p>
Descrição Original (1/2)	<p><p>Dimensões: 450x450x850 mm
 Dimensões: Cuba: 370x140x150 mm
 Peso 11,15 kg</p></p>
Cross-sells (SKU Título)	<p>HRT02CONB,HE237731</p>
Uso Profissional - Casos de Uso	<p>Cozinhas Industriais e Centros de Produção: Em cozinhas de grande volume, como as de hotéis ou refeitórios, este lava-mãos permite que os chefs e ajudantes higienizem as mãos rapidamente e sem contacto manual, após a manipulação de diferentes alimentos (ex: carne crua, vegetais), mantendo a integridade do fluxo de trabalho e prevenindo a contaminação cruzada. O acionamento de pé é crucial para operações de ritmo acelerado., Áreas de Preparação em Talhos e Peixarias: Nestes estabelecimentos, onde a higiene é absolutamente crítica, o lava-mãos em inox é indispensável. Após o manuseamento de carne ou peixe, os operadores podem lavar as mãos de forma eficaz, sem tocar em torneiras com as mãos contaminadas, garantindo que os padrões de higiene são mantidos ao longo de todo o processo de preparação e embalamento, essencial para a segurança alimentar., Bares e Zonas de Serviço de Bebidas: Em bares movimentados ou áreas de serviço de bebidas, a rapidez e a higiene são fundamentais. Este equipamento permite que os barmen lavem as mãos após manusear garrafas, copos ou recolher lixo, sem interromper o serviço com a necessidade de usar as mãos para abrir a torneira, assegurando que as bebidas são preparadas em condições higiénicas e que o serviço é contínuo.</p>

Uso Profissional - Introdução

O Lava-Mãos Profissional em Inox com acionamento pulsante de pé é uma solução robusta e higiénica, essencial para qualquer operação HORECA em Portugal que exija a máxima conformidade com as normas HACCP. A sua construção em aço inoxidável e o sistema de acionamento sem mãos garantem uma higiene superior, durabilidade e eficiência operacional, minimizando o risco de contaminação cruzada e otimizando o fluxo de trabalho em ambientes de preparação alimentar intensivos.

Descrição Resumida

Lava-mãos profissional em aço inoxidável com torneira pulsante de pé e água mista, ideal para restaurantes e hotéis. Dimensões: 450x450x850 mm. Higiénico e durável.

Descrição Completa

lava-mãos profissional — Higiene Profissional — Principais Vantagens

Este lavatório de mãos profissional em aço inoxidável foi concebido para responder às exigências rigorosas de ambientes como restaurantes, cozinhas profissionais e estabelecimentos hoteleiros. A sua robustez garante uma longa vida útil, resistindo à corrosão e ao desgaste intensivo, tornando-o um equipamento fiável e duradouro para o seu negócio.

A torneira de acionamento por pedal oferece uma solução de higiene superior, minimizando o contacto manual e, conseqüentemente, o risco de contaminação cruzada. A funcionalidade de água misturada permite ainda um controlo preciso da temperatura, otimizando o consumo e assegurando uma lavagem de mãos eficaz em todas as utilizações. A sua conceção cumpre os mais altos padrões de higiene e segurança alimentar, incluindo as normas HACCP, indispensáveis no setor.

Aplicações Profissionais

Este equipamento é a escolha ideal para cozinhas industriais, restaurantes movimentados, bares, hotéis, refeitórios, talhos e qualquer estabelecimento do setor alimentar que procure uma solução de lavagem de mãos eficiente e sanitária. As suas dimensões compactas permitem uma fácil integração em diversos espaços, desde os maiores aos mais contidos, contribuindo para a manutenção dos mais elevados padrões de higiene e segurança alimentar ao longo de todo o fluxo de trabalho.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões Globais	450x450x850 mm (Largura x Profundidade x Altura)
Dimensões da Cuba	370x140x150 mm (Comprimento x Largura x Profundidade)
Peso	11,15 kg
Material	Aço Inoxidável
Tipo de Torneira	Pulsante de Pé
Ligação de Água	Água fria e quente (mista, com válvula misturadora antirretorno incluída)

Perguntas Frequentes

P: Quais as principais vantagens deste lavatório de mãos em aço inoxidável?

R: Este lavatório oferece uma higiene superior devido ao seu acionamento por pedal, durabilidade excepcional contra corrosão e desgaste em ambientes intensivos, e facilidade de limpeza. É uma solução robusta e sanitária, ideal para a sua cozinha profissional.

P: É possível utilizar este lava-mãos apenas com água fria?

R: Sim, embora o equipamento permita a ligação de água fria e quente para obter água misturada, é perfeitamente possível instalá-lo e utilizá-lo apenas com uma ligação de água fria, de acordo com as necessidades da sua instalação.

P: Que tipo de válvula misturadora está incluída com o equipamento?

R: O equipamento é fornecido com uma válvula misturadora antirretorno integrada. Este componente essencial permite regular a temperatura da água com precisão e previne o refluxo, garantindo segurança e eficiência no uso diário do lavatório.

P: Como se assegura a conformidade deste lava-mãos com as normas de higiene alimentar?

R: Fabricado em aço inoxidável de alta qualidade, este lavatório de mãos foi projetado para cumprir as rigorosas normas de higiene e segurança alimentar, incluindo os requisitos HACCP. A superfície lisa e resistente facilita a limpeza e desinfecção eficaz, prevenindo a proliferação de bactérias.

P: A instalação deste lavatório de mãos é complexa?

R: Este lavatório de pé em aço inoxidável foi concebido para uma instalação relativamente simples e direta. Contudo, para garantir um funcionamento ideal e a conformidade com todas as normas locais, recomenda-se que a instalação seja efetuada por um profissional qualificado.