

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: 04/07/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Mesa de Trabalho Inox com Tulha 700x600x850 mm

Informacoes do Produto

SKU:	UD2236.421	Modelo:	UD2236.421
Marca:	UDEX	EAN:	N/D
		Dimensões:	700 x 600 x 850 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	UDEX
Modelo	UD2236.421

FAQ

Q: Quais são as dimensões exatas desta bancada com tulha e qual o espaço necessário para a sua instalação? A: Esta bancada apresenta dimensões de 700x600x850 mm (largura x profundidade x altura), o que facilita a sua integração em ambientes de cozinha profissionais com espaço limitado. Recomenda-se um espaço ligeiramente superior a estas medidas para permitir a correta ventilação e acessibilidade durante a utilização e manutenção., Q: Esta bancada necessita de alguma instalação específica ou requisitos técnicos (elétricos, hídricos)? A: A bancada com tulha é um equipamento estático não requerendo instalações elétricas nem hídricas específicas. É de fácil posicionamento, sendo apenas necessário um piso nivelado e estável para garantir a sua segurança e funcionalidade., Q: Como se deve proceder à manutenção e limpeza desta bancada de aço inoxidável para garantir a sua durabilidade e higiene? A: A limpeza desta bancada deve ser efetuada regularmente com detergentes neutros e água morna, utilizando panos macios. Evite produtos abrasivos ou esfregões metálicos que possam danificar a superfície de aço inoxidável. A secagem deve ser imediata para prevenir manchas de calcário e garantir a máxima higiene, em conformidade com as normas HACCP., Q: A bancada inclui acessórios ou é compatível com algum tipo de acessório adicional? A: Esta bancada é um módulo estático e não inclui acessórios adicionais para o seu funcionamento principal. Contudo, é compatível com cubas gastronómicas padrão que podem ser usadas na tulha para organizar os resíduos de forma eficiente. Não fornecemos, nem garantimos, quaisquer outros acessórios para este produto.

Importado em

20/04/2026

Focus Keyword

Bancada Inox com Tulha, Bancada Inox Restaurante, Mobiliário Inox HORECA

Importado por

ruimedalha@hotelequip.pt

WooCommerce ID

13711

Alt Text Imagens

Bancada Com Tulha 700x600x850

Outros Atributos

Marca: UDI

Título Original

Bancada Com Tulha 700x600x850

Estado WooCommerce

publish

Estado Optimização

published

Categoria Proposta (IA)

NEUTRO / INOX / PREPARAÇÃO ESTATICA > Mesas de Trabalho > Tulhas

Categorias Secundárias

NEUTRO / INOX / PREPARAÇÃO ESTATICA > Mesas de Trabalho, NEUTRO / INOX / PREPARAÇÃO ESTATICA

Upsells (SKU | Título)

HRCNS7504S,HRCNS7508S,HRCN7504S

Uso Profissional - Dicas	<p>Posicione a bancada estrategicamente perto da zona de lavagem ou do contentor de resíduos para minimizar o percurso e otimizar o tempo na gestão de desperdícios., Utilize a tulha com um saco de lixo adequado ou um recipiente interno para facilitar a remoção e limpeza, garantindo a conformidade com as normas HACCP., Considere a aquisição de várias unidades para criar estações de trabalho modulares, adaptáveis a diferentes necessidades operacionais e picos de produção., Realize a limpeza diária com detergentes específicos para aço inoxidável, evitando produtos abrasivos que possam comprometer a superfície e a durabilidade do equipamento.</p>
Uso Profissional - Perfis	<p>Chef de Cozinha Executivo, Responsável de F&B (Food & Beverage), Gerente de Hotelaria</p>
Descrição Curta Original	<p><p>BANCADA COM TULHA 700x600x850</p></p>
Descrição Original (1/2)	<p><p>Dimensões: 700x600x850 mm</p></p>
Cross-sells (SKU Título)	<p>HRFD10L600S,HRFD10L600E,HRFDG8L600S</p>
Uso Profissional - Casos de Uso	<p>Área de Preparação de Vegetais e Legumes: Em cozinhas de restaurantes e hotéis, esta bancada é ideal para o pré-processamento de grandes volumes de vegetais. A tulha permite a deposição imediata de aparas, cascas e outros desperdícios orgânicos, mantendo a superfície de trabalho limpa e organizada, e agilizando o processo de preparação para saladas, sopas ou guarnições., Posto de Bar e Bebidas: Em bares de hotéis ou estabelecimentos noturnos, a bancada pode ser utilizada como um posto de trabalho auxiliar. A tulha revela-se eficiente para o descarte rápido de gelo derretido, rodela de fruta usadas ou restos de bebidas, garantindo que o balcão se mantém seco e higienizado, fundamental para a rapidez do serviço e a satisfação do cliente., Secção de Grelhados e Frituras: Junto a equipamentos de grelhados ou fritadeiras, esta bancada oferece um espaço de apoio crucial. A tulha pode ser empregue para o armazenamento temporário de utensílios sujos ou para a recolha de pequenos desperdícios alimentares gerados durante a confeção, otimizando o espaço e a higiene na linha de produção de pratos quentes.</p>
Uso Profissional - Introdução	<p>A Bancada Inox com Tulha de 700x600x850 mm é uma solução indispensável para a otimização de fluxos de trabalho em cozinhas profissionais. A sua construção robusta em aço inoxidável, aliada à funcionalidade da tulha integrada, permite uma gestão eficiente de resíduos ou um acesso rápido a ingredientes, contribuindo para a manutenção de padrões rigorosos de higiene e para o aumento da produtividade nas operações de preparação e confeção em qualquer estabelecimento HORECA.</p>

Descricao Resumida

Bancada industrial em aço inoxidável com tulha, ideal para cozinhas profissionais. Com 700x600x850 mm, garante durabilidade e higiene. Perfeita para gestão de resíduos e preparação.

Descrição Completa

Bancada Inox com Tulha — Principais Vantagens

Este módulo de trabalho em aço inoxidável com depósito integrado é a solução perfeita para cozinhas profissionais, bares e pastelarias que procuram otimizar o espaço e a eficiência. A sua construção robusta em aço inoxidável de alta qualidade assegura uma durabilidade excepcional e resistência superior à corrosão, elementos cruciais em ambientes de restauração de elevado volume. É ideal para manter os mais elevados padrões de higiene.

O sistema de tulha incorporado simplifica a gestão de resíduos ou o armazenamento de ingredientes essenciais, melhorando o fluxo de trabalho e mantendo a área de preparação organizada. Este design funcional não só contribui para um ambiente mais produtivo, como também permite que os utilizadores executem as suas responsabilidades com maior conforto e agilidade. A superfície de trabalho generosa complementa a operacionalidade diária.

A facilidade de limpeza é um dos maiores benefícios, cumprindo integralmente as normas HACCP para a segurança alimentar. O acabamento polido do aço inoxidável permite uma higienização rápida e eficaz, essencial para manter um ambiente asséptico na sua cozinha. Este equipamento foi concebido a pensar na otimização dos processos de trabalho.

Aplicações Profissionais

Esta mesa de trabalho profissional é perfeitamente adequada para uma ampla gama de estabelecimentos, incluindo restaurantes, hotéis, cafetarias, padarias e hospitais. É particularmente vantajosa para áreas de preparação de alimentos, zonas de pré-lavagem de loiça, ou como complemento em qualquer linha de confeção que exija um tratamento rápido de resíduos ou acesso constante a ingredientes.

A tulha é especialmente útil para a recolha imediata de desperdícios durante a preparação, para o armazenamento temporário de vegetais frescos ou para a deposição de gelo, tornando esta unidade versátil em diversos contextos operacionais com um volume médio a elevado de produção. A funcionalidade é pensada para agilizar o serviço.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões (CxPxA)	700x600x850 mm
Material	Aço Inoxidável
Tipo	Bancada com Tulha
Marca	UDI

Perguntas Frequentes

Q: Quais são as dimensões exatas desta bancada com tulha e qual o espaço necessário para a sua instalação?

A: Esta bancada apresenta dimensões de 700x600x850 mm (largura x profundidade x altura), o que facilita a sua integração em ambientes de cozinha profissionais com espaço limitado. Recomenda-se um espaço ligeiramente superior a estas medidas para permitir a correta ventilação e acessibilidade durante a utilização e manutenção.

Q: Esta bancada necessita de alguma instalação específica ou requisitos técnicos (elétricos, hídricos)?

A: A bancada com tulha é um equipamento estático não requerendo instalações elétricas nem hídricas específicas. É de fácil posicionamento, sendo apenas necessário um piso nivelado e estável para garantir a sua segurança e funcionalidade.

Q: Como se deve proceder à manutenção e limpeza desta bancada de aço inoxidável para garantir a sua durabilidade e higiene?

A: A limpeza desta bancada deve ser efetuada regularmente com detergentes neutros e água morna, utilizando panos macios. Evite produtos abrasivos ou esfregões metálicos que possam danificar a superfície de aço inoxidável. A secagem deve ser imediata para prevenir manchas de calcário e garantir a máxima higiene, em conformidade com as normas HACCP.

Q: A tulha pode ser usada para que fins?

A: A tulha é extremamente versátil e pode ser utilizada tanto para a recolha rápida de resíduos alimentares durante a preparação, como para o armazenamento temporário de ingredientes secos a granel ou até mesmo para a deposição de gelo, otimizando o espaço e a funcionalidade.

Q: É possível personalizar as bancadas com tulha (i.e. ter a tulha à direita em vez de à esquerda/centrada)?

A: A configuração da tulha poderá variar conforme o modelo específico. Contacte o nosso serviço de apoio ao cliente para verificar as opções de modelos disponíveis e encontrar a bancada que melhor se adapta às suas necessidades de espaço e fluxo de trabalho.