

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: 06/07/2026

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



Acesso rapido
ao produto

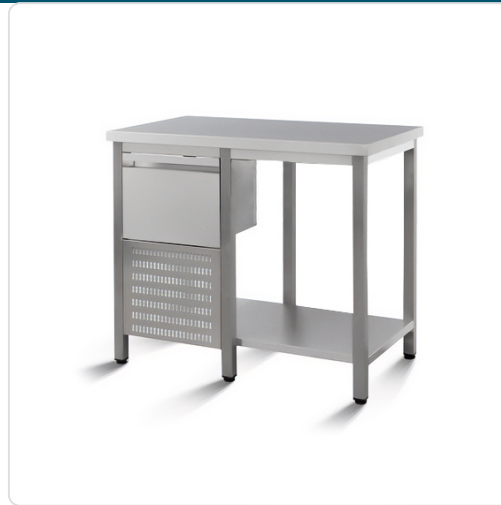


Bancada de Preparação Inox com Tulha Esquerda 700x600x850mm

Informacoes do Produto

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

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	UDEX
Modelo	UD2236.421SX

FAQ

Q: Quais as dimensões exatas desta bancada e o espaço necessário para a sua instalação? A: Esta bancada em aço inoxidável possui 700 mm de largura, 600 mm de profundidade e 850 mm de altura. Para uma instalação adequada, recomendamos considerar um espaço adicional de pelo menos 5 cm em cada lado para permitir a ventilação e acessibilidade para manutenção, garantindo assim um bom funcionamento em qualquer cozinha profissional., Q: Quais são os requisitos de instalação para esta bancada com tulha? A: A instalação desta bancada é simples, não exigindo ligações elétricas, de gás ou de água específicas. A bancada deve ser colocada numa superfície plana e estável, e é aconselhável fixá-la à parede para maior segurança e estabilidade no ambiente de trabalho. Verifique a superfície de suporte para garantir que aguenta o peso e o uso intensivo., Q: Como devo proceder à manutenção e limpeza desta bancada de aço inoxidável? A: Para a manutenção e limpeza diária, utilize detergentes neutros e panos macios. Evite produtos abrasivos que possam danificar a superfície do aço inoxidável. Para manchas mais persistentes, pode usar produtos específicos para inox, seguindo sempre as instruções do fabricante. A limpeza regular garante a higiene e prolonga a vida útil do equipamento., Q: Esta bancada de inox possui garantia? Qual o tipo de assistência técnica disponível? A: Sim, esta bancada de aço inoxidável beneficia de uma garantia de 2 anos contra defeitos de fabrico. Em caso de necessidade de assistência técnica, a nossa equipa especializada estará pronta para o ajudar, disponibilizando um serviço rápido e eficiente. Contacte o nosso apoio ao cliente para mais detalhes sobre os termos e condições da garantia e como acionar o serviço de assistência.

Importado em

20/04/2026

Focus Keyword

bancada inox tulha, bancada profissional inox, bancada aço inox 700x600

Importado por

ruimedalha@hotelequip.pt

WooCommerce ID

13713

Alt Text Imagens

Bancada Com Tulha Esq 700x600x850

Outros Atributos

Marca: UDI

Título Original

Bancada Com Tulha Esq 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,HRCNS6008S,HRCNS9004S

Uso Profissional - Dicas

Posicione a bancada estrategicamente para minimizar deslocamentos, idealmente junto a zonas de armazenamento ou equipamentos de cocção, otimizando o fluxo de trabalho da brigada de cozinha., Utilize sacos de lixo robustos na tulha e proceda à sua troca frequente, especialmente em operações com resíduos orgânicos, para prevenir odores e proliferação bacteriana., Implemente um protocolo de limpeza diária rigoroso, utilizando produtos específicos para aço inoxidável, para manter a superfície impecável e prolongar a vida útil do equipamento., Considere a aquisição de um triturador de resíduos acoplável à tulha em operações de grande volume, para um descarte ainda mais eficiente e redução do volume de lixo.

Uso Profissional - Perfis

Chef de Cozinha, Responsável de F&B (Food & Beverage), Gerente de Hotel, Comprador Profissional para HORECA

Descrição Curta Original

<p>Banca com tulha a esquerda 700x600x850</p>

Descrição Original (1/2)

<p>Dimensões: 700x600x850 mm</p>

Cross-sells (SKU | Título)

HRFDG8L600S,HRFDG8L8L600S,HRFD10L10L600S

Uso Profissional - Casos de Uso

Estação de Pré-preparação de Legumes e Frutas em Restaurantes de Alta Cozinha: Em restaurantes com elevado volume de produção, esta bancada permite que a equipa de cozinha execute o corte, descasque e porcionamento de legumes e frutas. A tulha integrada facilita o descarte imediato de cascas e aparas, mantendo a área de trabalho limpa e organizada, agilizando o processo e garantindo a higiene., Área de Desperdício e Reciclagem em Buffets de Hotéis: Posicionada estrategicamente na retaguarda de buffets ou zonas de serviço, esta bancada serve como ponto de recolha de restos de alimentos e loiça após o consumo. A tulha é essencial para a separação rápida de resíduos orgânicos, otimizando a logística de lavagem e minimizando odores, crucial para a experiência do cliente e eficiência operacional., Posto de Trabalho em Talhos e Charcutarias: Em talhos ou charcutarias, a bancada com tulha é indispensável para o tratamento inicial de carnes e enchidos. Permite a remoção de aparas, gorduras e ossos diretamente para a tulha, mantendo a superfície de trabalho livre para cortes precisos e embalagem, assegurando um ambiente higiénico e produtivo para o manuseamento de produtos cárneos.

Uso Profissional - Introdução

A bancada em aço inoxidável com tulha à esquerda é um equipamento fundamental para otimizar os fluxos de trabalho em cozinhas profissionais. Projetada para a pré-preparação e gestão eficiente de resíduos, esta estação de trabalho combina robustez, higiene e funcionalidade, contribuindo decisivamente para a produtividade e conformidade com as normas HACCP em qualquer estabelecimento de hotelaria e restauração.

Descricao Resumida

Bancada industrial em aço inoxidável com tulla à esquerda, ideal para cozinhas profissionais. Medidas: 700x600x850 mm.

Descricao Completa

bancada inox tulla — Bancada Inox com Tulla — Principais Vantagens

Esta mesa de trabalho em aço inoxidável, equipada com uma tulla à esquerda, representa uma solução altamente funcional e higiénica, concebida para cozinhas profissionais e áreas de preparação alimentar. O seu design foi otimizado para facilitar as tarefas de pré-preparação de alimentos e para um descarte eficiente de resíduos, contribuindo para uma operação mais limpa e organizada.

Construída com materiais de qualidade superior, esta estação de trabalho garante uma resistência excepcional à corrosão e uma longevidade notável, mesmo em ambientes de utilização intensiva. A sua superfície de aço facilita a limpeza e manutenção, assegurando o cumprimento das mais rigorosas normas de higiene e segurança alimentar, como as diretrizes HACCP.

Com dimensões adequadas, proporciona um espaço de trabalho amplo e bem estruturado, otimizando a execução de diversas atividades culinárias. A tulla integrada permite eliminar resíduos de forma prática e discreta, preservando a limpeza e organização da área de preparação.

Aplicações Profissionais

Esta bancada é perfeita para restaurantes, hotéis, cozinhas industriais, bares e estabelecimentos de restauração rápida que necessitam de uma área dedicada à preparação de alimentos e ao descarte de subprodutos. É ideal para estações de pré-preparação em cozinhas com elevado volume de trabalho e para a otimização dos fluxos operacionais em pastelarias ou talhos.

Pode ser utilizada como estação de pré-preparação de legumes e frutas em restaurantes de alta cozinha, permitindo que a equipa execute o corte, descasque e porcionamento, com a tulla a facilitar o descarte imediato de resíduos. É também eficiente como área de desperdício em buffets de hotéis, servindo como ponto de recolha e separação de restos de alimentos. Em talhos e charcutarias, esta bancada é indispensável para o tratamento inicial de carnes, auxiliando na remoção rápida de aparas e gorduras.

Características Técnicas

Dimensões (L x P x A)

700 x 600 x 850 mm

Disposição da tulha	Esquerda
Material	Aço Inoxidável

Perguntas Frequentes

1. Esta bancada é adequada para ambientes com alta humidade?

Sim, o aço inoxidável de alta qualidade confere-lhe excelente resistência à humidade e corrosão, tornando-a ideal para cozinhas profissionais e áreas de lavagem com altos níveis de humidade.

2. Quais as dimensões exatas desta bancada e o espaço necessário para a sua instalação?

Esta bancada em aço inoxidável possui 700 mm de largura, 600 mm de profundidade e 850 mm de altura. Para uma instalação adequada, recomendamos considerar um espaço adicional de pelo menos 5 cm em cada lado para permitir a ventilação e acessibilidade para manutenções, garantindo assim um bom funcionamento em qualquer cozinha profissional.

3. Qual o tipo de manutenção necessária para esta bancada?

A manutenção é simples, exigindo apenas limpeza regular com detergentes suaves e água para garantir a higiene e prolongar a vida útil do equipamento. Evite produtos abrasivos que possam danificar a superfície do aço inoxidável.

4. Quais são os requisitos de instalação para esta bancada com tulha?

A instalação desta bancada é simples, não exige ligações elétricas, de gás ou de água específicas. A bancada deve ser colocada numa superfície plana e estável, sendo aconselhável fixá-la à parede para maior segurança e estabilidade no ambiente de trabalho.

5. Esta bancada de inox possui garantia? Qual o tipo de assistência técnica disponível?

Sim, esta bancada de aço inoxidável beneficia de uma garantia de 2 anos contra defeitos de fabrico. Em caso de necessidade de assistência técnica, a nossa equipa especializada estará pronta para o ajudar, disponibilizando um serviço rápido e eficiente através do nosso apoio ao cliente.