

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: 23/06/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Bancada de Lavagem Inox c/ Cuba Direita 1400x600x850mm

Informacoes do Produto

SKU:	UD2236.654DDM	Modelo:	UD2236.654DDM
Marca:	UDEX	EAN:	N/D
		Dimensões:	1400 x 600 x 850 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Modelo	UD2236.654DDM
Marca	UDEX

Descricao Resumida

Bancada de lavagem profissional em aço inoxidável, com 1 cuba à direita. Ideal para hotéis e restaurantes, 1400x600x850 mm. Higiênica e resistente.

Descricao Completa

Bancada de Lavagem Inox — Principais Vantagens

Otimizar a área de trabalho e a funcionalidade é fundamental para qualquer cozinha profissional. Este lava-louça em aço inoxidável, com uma pia posicionada à direita, foi concebido para maximizar a eficiência nas operações de lavagem e pré-preparação. A sua robustez, que facilita o transporte e a montagem, contribui para a manutenção higiénica do ambiente de trabalho.

Fabricada em aço inoxidável de alta qualidade, esta work table oferece uma resistência excepcional à corrosão e ao desgaste diário, sendo ideal para ambientes de hotelaria, restaurantes e outros estabelecimentos do setor. A superfície lisa e não porosa garante uma limpeza fácil e rápida, essencial para cumprir as rigorosas normas de higiene, como HACCP.

Com dimensões generosas de 1400x600x850 mm, a mesa de trabalho em inox proporciona uma ampla área e uma cuba espaçosa para a lavagem de utensílios, loiça ou alimentos, contribuindo para um fluxo de trabalho mais organizado e produtivo.

Aplicações Profissionais

Esta bancada lava-louça é perfeita para cozinhas de restaurantes, hotéis, cafés, pastelarias e bares, onde a necessidade de um espaço dedicado para lavagem é constante. A sua robustez e facilidade de limpeza tornam-na adequada para uso intenso em cozinhas centrais, refeitórios e qualquer outro ambiente que exija durabilidade e respeito pelas normas de higiene alimentar.

É uma solução prática para estabelecimentos que procuram otimizar o seu espaço de lavagem sem comprometer a qualidade ou a eficiência, suportando as exigências diárias de lavagem de loiça, preparação de alimentos e manutenção de utensílios, tanto em operações de pequeno como de médio volume.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões (CxLxA)	1400x600x850 mm
Material	Aço Inoxidável
Número de Cubas	1

Característica	Detalhe
Posição da Cuba	Direita
Montagem	Desmontável

Perguntas Frequentes

Esta bancada é adequada para utilização em cozinhas industriais?

Sim, a sua construção robusta em aço inoxidável e as dimensões otimizadas tornam-na ideal para cozinhas industriais, restaurantes e hotéis, garantindo durabilidade e conformidade com as normas de higiene.

Qual o tipo de manutenção necessário para a bancada?

A manutenção é mínima. Recomenda-se a limpeza diária com detergentes neutros e água, seguida de um enxaguamento e secagem completos para preservar o brilho do aço inoxidável e evitar manchas ou corrosão.

A montagem da bancada é complicada?

Não, a bancada é fornecida desmontada para facilitar o transporte e a manipulação, mas a sua montagem é simples e intuitiva, não exigindo ferramentas especializadas ou conhecimentos técnicos avançados.

Quais as dimensões exatas desta bancada de lavagem e o espaço necessário para instalação?

Esta bancada de lavagem profissional apresenta dimensões de 1400x600x850 mm (comprimento x profundidade x altura). Para uma instalação e utilização ótimas, recomenda-se um espaço ligeiramente superior a estas medidas para facilitar a montagem e permitir o acesso às ligações.

Esta bancada de lavagem é adequada para ambientes de restauração e hotelaria?

Sim, esta bancada de lavagem em aço inoxidável é perfeitamente adequada e recomendada para ambientes profissionais como restaurantes, hotéis, bares e cozinhas industriais. O seu design robusto, material resistente e facilidade de limpeza cumprem as exigências de higiene e durabilidade do setor de restauração.