

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: 10/06/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Lavadouro Industrial 1 Cuba Esquerda Inox 1400x600x850mm

Informacoes do Produto

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

Imagens do Produto



Especificacoes

Modelo	UD2236.654DX
Marca	UDEX

Descricao Resumida

Bancada industrial em aço inoxidável com 1 cuba à esquerda, ideal para lavagem e pré-preparação em cozinhas profissionais. Dimensões: 1400x600x850mm.

Descricao Completa

Lavadouro Industrial – Principais Vantagens

Concebido para satisfazer as rigorosas exigências de ambientes de restauração, este lavadouro industrial com uma cuba à esquerda é a solução ideal para otimizar as operações de limpeza no seu negócio. Fabricado em aço inoxidável de alta qualidade, a bancada de lavagem assegura uma durabilidade excepcional e resistência superior à corrosão, fatores cruciais para o uso intensivo diário em cozinhas profissionais. A sua estrutura robusta resiste aos desafios de um ambiente de trabalho agitado, garantindo um investimento seguro e duradouro.

Uma superfície de trabalho ampla, combinada com a pia integrada, facilita o fluxo de trabalho, permitindo a lavagem eficiente de loiça e utensílios. A conceção inteligente prioriza a simplicidade e a higiene, simplificando os processos de limpeza e manutenção e cumprindo as mais rigorosas normas sanitárias, incluindo as exigências do sistema HACCP. Este aspeto é fundamental para prevenir a acumulação de sujidade e bactérias, contribuindo para um ambiente de trabalho mais seguro e salubre. Este equipamento é um investimento fundamental para qualquer estabelecimento que pretenda otimizar as suas áreas de preparação e lavagem, elevando a produtividade e os padrões de higiene.

Aplicações Profissionais

Este lavadouro é perfeito para cozinhas de restaurantes de qualquer dimensão, pastelarias, bares e hotéis, assim como cantinas e outros espaços de restauração que necessitem de uma solução de lavagem resistente e fácil de higienizar. É particularmente adequado para a pré-preparação de alimentos, contribuindo para uma organização impecável na sua mesa de trabalho, além da lavagem de utensílios de grande volume. Garante a conformidade com as normas de segurança alimentar, tornando-o indispensável para manter a excelência operacional.

Em cozinhas de produção centralizada e serviços de catering, esta bancada de inox facilita a rápida rotação de tabuleiros e panelas de grande capacidade, suportando o ritmo acelerado e a constante necessidade de higienização de grandes quantidades de utensílios. A sua versatilidade permite que a work table seja utilizada em diversas tarefas, desde a lavagem inicial de loiça antes da máquina, até à limpeza manual de peças mais delicadas, otimizando o processo de pré-lavagem e minimizando a contaminação cruzada.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Tipo	Bancada de lavagem com uma cuba
Material	Aço Inoxidável
Dimensões (CxPxA)	1400 x 600 x 850 mm
Localização da Cuba	À esquerda
Aplicação	Preparação de Alimentos e Lavagem

Perguntas Frequentes

P: Qual o tipo de ambiente profissional para o qual esta bancada foi projetada?

R: Este lavadouro industrial foi concebido para ambientes muito exigentes, como restaurantes, hotéis, cozinhas industriais e estabelecimentos de restauração, onde a robustez e funcionalidade são cruciais para as operações diárias.

P: Esta bancada oferece resistência à corrosão?

R: Sim, a bancada é fabricada em aço inoxidável de alta qualidade, o que lhe confere uma excelente resistência à corrosão e uma durabilidade prolongada, mesmo em ambientes húmidos e de uso intensivo.

P: Como a bancada contribui para a higiene na cozinha?

R: Graças ao seu design pensado na facilidade de limpeza e ao material em aço inoxidável, a manutenção diária é simplificada. A bancada é ideal para manter os altos padrões de higiene exigidos em cozinhas profissionais e cumpre as normas HACCP, prevenindo a acumulação de sujidade.

P: Posso integrar esta bancada em qualquer configuração de cozinha profissional?

R: As suas dimensões de 1400 x 600 x 850 mm e a cuba à esquerda tornam esta bancada bastante versátil, adaptando-se a uma vasta gama de layouts de cozinhas, desde pequenos snack-bares a grandes cozinhas industriais, otimizando o espaço e o fluxo de trabalho.

P: Que vantagens operacionais oferece a cuba localizada à esquerda?

R: A cuba fixa à esquerda é estrategicamente posicionada para otimizar o espaço e o fluxo de trabalho em cozinhas que necessitam de um arranjo específico. Permite uma organização eficiente na zona de pré-lavagem e um escoamento prático, melhorando a eficiência da equipa.