

Ficha Tecnica

Precisa de Ajuda? Ligue: (+351) 916 542 211



Hotelequip.pt

Hotelequip.pt

Rua Empresarial N° 8A, Zona Industrial Ponte Seca
2510-752 Gaeiras, Portugal



Acesso rapido
ao produto

Ficha tecnica gerada em: 21/06/2026

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

Bancada de Trabalho Inox com Cuba Direita 1400x700 mm

Informacoes do Produto

SKU:	UD2236.659	Modelo:	UD2236.659
Marca:	UDEX	EAN:	N/D
		Dimensões:	1400 x 700 x 850 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Modelo	UD2236.659
Marca	UDEX

Descricao Resumida

Bancada de trabalho em aço inoxidável 1400x700x850 mm com cuba integrada à direita, ideal para cozinhas profissionais e restauração, garantindo higiene e durabilidade.

Descrição Completa

bancada de trabalho inox — Bancada Profissional — Principais Vantagens

Esta mesa de trabalho em aço inoxidável é concebida para oferecer a máxima eficiência e higiene em cozinhas profissionais e estabelecimentos de hotelaria. Com um tampo robusto, esta superfície de trabalho garante durabilidade e resistência à corrosão, sendo perfeita para a manipulação de alimentos e a preparação de pratos em ambientes de elevado volume.

A integração de uma cuba em Rilene, habilmente posicionada à direita, melhora substancialmente o fluxo de trabalho, possibilitando tarefas de lavagem e preparação em simultâneo. Esta funcionalidade é crucial para cumprir os rigorosos padrões de higiene HACCP, simplificando a limpeza e a desinfeção diária com o mínimo de esforço, garantindo assim um ambiente de trabalho impecável.

O seu design prático e a construção com materiais de alta qualidade asseguram uma vida útil prolongada ao equipamento, mesmo perante o uso intensivo típico de cozinhas industriais. A estabilidade superior e a simplicidade de montagem tornam-na uma solução versátil e essencial para qualquer negócio no setor de restauração e hotelaria.

Aplicações Profissionais

Idealizada para restaurantes, hotéis, pastelarias e bares, esta bancada permite uma área de trabalho otimizada para a pré-preparação de alimentos. É particularmente adequada para cozinhas de volume médio a elevado, onde os requisitos de higiene e durabilidade são cruciais. Pode ser utilizada para a pré-preparação de vegetais, carnes, massas, ou como estação auxiliar de empratamento e lavagem, adaptando-se às necessidades dinâmicas do seu espaço de trabalho.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões (CxPxA)	1400x700x850 mm
Material do Tampo	Aço Inoxidável
Cuba	Sim, em Rilene, posicionada à direita

Característica	Detalhe
Tipo de Produto	Bancada de Preparação

Perguntas Frequentes

P: Quais as dimensões exatas desta bancada de preparação em inox?

R: Esta bancada de preparação possui dimensões de 1400x700x850 mm (comprimento, largura, altura), sendo ideal para otimizar o espaço em cozinhas profissionais e ambientes de restauração, permitindo uma integração eficiente no seu layout.

P: Quais os requisitos de instalação para esta bancada de preparação?

R: A instalação desta bancada de preparação em inox é de natureza estática e não pressupõe requisitos especiais de ligação a redes. Recomenda-se a colocação em superfície plana e nivelada para garantir a estabilidade e segurança durante o uso, e a consideração do espaço necessário para a sua correta utilização e o acesso à cuba para fins de higiene.

P: Como devo efetuar a limpeza e manutenção desta bancada de preparação para garantir a higiene?

R: Para a limpeza e manutenção desta bancada de preparação em aço inoxidável e da cuba em Rilene, recomenda-se a utilização de detergentes neutros e panos macios. Evite produtos abrasivos que possam danificar a superfície. A higiene regular é crucial, especialmente em ambientes de restauração, para cumprir as normas HACCP e prolongar a vida útil do equipamento.

P: É possível adquirir acessórios adicionais ou compatíveis com esta bancada?

R: Esta bancada é um equipamento funcional e completo por si só. Contudo, poderá complementar o seu espaço de trabalho com outros acessórios de preparação e armazenamento disponíveis no nosso catálogo, que se adequem às suas necessidades específicas de cozinha profissional. Verifique o nosso catálogo para mais opções compatíveis.

P: Em que medida esta bancada contribui para a otimização do fluxo de trabalho na cozinha?

R: A integração da cuba à direita permite realizar tarefas de lavagem e preparação em simultâneo, minimizando deslocações e otimizando o tempo. Esta disposição estratégica facilita um fluxo de trabalho mais linear e eficiente na sua cozinha, essencial para a produtividade da sua equipa.