

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: 21/06/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Bancada de Lavagem Inox 1 Cuba 1200x700x850 mm

Informacoes do Produto

SKU:	UD2236.662	Modelo:	UD2236.662
Marca:	UDEX	EAN:	N/D
		Dimensões:	1200 x 700 x 850 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	UDEX
Modelo	UD2236.662

FAQ

Q: Quais as dimensões exatas desta bancada de lavagem e qual o espaço necessário para a sua instalação? A: Esta bancada de lavagem possui dimensões de 1200x700x850 mm. Para uma instalação adequada, recomendamos considerar um espaço adicional de pelo menos 50 mm em cada lado para facilitar a montagem e eventuais manutenções, garantindo assim a ventilação e o acesso necessários., Q: Quais os requisitos de instalação para a bancada de lavagem em termos de ligações de água e esgoto? A: A bancada de lavagem requer uma ligação padrão para água potável e um ponto de esgoto para a drenagem. A instalação deve ser realizada por um profissional qualificado para garantir a conformidade com as normas de higiene e segurança, evitando fugas e assegurando o bom funcionamento do sistema de drenagem., Q: Como deve ser efetuada a manutenção e limpeza desta bancada de lavagem em aço inoxidável? A: A limpeza diária da bancada de lavagem em aço inoxidável deve ser feita com água morna e um detergente neutro, utilizando um pano macio para evitar riscos. Para manchas mais persistentes, pode-se usar produtos específicos para aço inoxidável, enxaguando sempre abundantemente e secando para prevenir marcas de água. Evite produtos abrasivos ou à base de cloro., Q: O que está incluído na compra da bancada de lavagem e existem acessórios compatíveis que possam ser adquiridos separadamente? A: A compra da bancada de lavagem inclui a estrutura de aço inoxidável e a cuba integrada. Não estão incluídos acessórios como torneiras, sifões ou outros componentes de ligação hidráulica, que podem ser adquiridos separadamente para complementar a sua instalação. Verifique o nosso catálogo para opções compatíveis.

Importado em

20/04/2026

Focus Keyword

bancada lavagem inox, bancada lavagem profissional, bancada cuba inox

Importado por

ruimedalha@hotelequip.pt

WooCommerce ID

13801

Alt Text Imagens

Bancada De Lavagem 1 Cuba 1200x700x850 Inox

Outros Atributos

Marca: UDI

Título Original

Bancada De Lavagem 1 Cuba 1200x700x850 Inox

Estado WooCommerce

publish

Estado Optimização

published

Categoria Proposta (IA)

NEUTRO / INOX / PREPARAÇÃO ESTATICA > Lavadouros > L700

Categorias Secundárias

NEUTRO / INOX / PREPARAÇÃO ESTATICA > Lavadouros, NEUTRO / INOX / PREPARAÇÃO ESTATICA

Upsells (SKU | Título)

HRMM2070,HRMM1870,HRMC1870

Uso Profissional - Dicas

Posicione a bancada estrategicamente perto da zona de preparação ou da máquina de lavar loiça para minimizar os movimentos e otimizar o fluxo de trabalho na cozinha. Uma boa ergonomia reduz a fadiga da equipa., Utilize sempre desinfetantes aprovados para superfícies de contacto com alimentos em aço inoxidável e siga os protocolos HACCP para a limpeza regular da cuba e da superfície de trabalho, prevenindo a contaminação cruzada., Para prolongar a vida útil do aço inoxidável, evite o uso de esfregões abrasivos ou produtos químicos corrosivos que possam danificar a camada passiva do material. Opte por detergentes neutros e panos macios., Considere a instalação de um chuveiro de pré-lavagem profissional na torneira associada à cuba para uma remoção mais eficiente de resíduos alimentares, acelerando o processo de lavagem e poupando água.

Uso Profissional - Perfis

Chef Executivo/a, Responsável de F&B (Food & Beverage), Gerente de Cozinha, Comprador/a de Equipamentos HORECA

Descrição Curta Original

<p>BANCADA DE LAVAGEM 1 CUBA 1200x700x850 INOX</p>

Descrição Original (1/2)

<p>Dimensões: 1200x700x850 mm</p>

Cross-sells (SKU | Título)

UD2050.038,UD2050.039,UD2050.040,EX19000755

Uso Profissional - Casos de Uso

Restaurantes de Cozinha Tradicional Portuguesa: Em cozinhas de restaurantes que servem pratos como cozido à portuguesa ou bacalhau à brás, esta bancada é essencial para a lavagem preliminar de vegetais de raiz, como batatas e cenouras, ou para a higienização de peixe fresco antes da filetagem. A cuba espaçosa permite manusear volumes consideráveis, e a superfície de aço facilita a limpeza rápida entre diferentes tarefas, mantendo a consistência na preparação., Hotéis e Unidades de Alojamento com Serviço de Pequeno-Almoço: Para a gestão do pequeno-almoço em hotéis, esta bancada é crucial. É utilizada para a lavagem de frutas frescas destinadas a buffets ou sumos naturais, bem como para a higienização rápida de loiça de pequeno-almoço, como chávenas e pratos de pastelaria, antes de serem encaminhados para a máquina de lavar loiça industrial. A sua robustez suporta o ritmo intenso das manhãs, assegurando a higiene e a eficiência., Catering para Eventos e Festivais: Em operações de catering, onde a versatilidade e a mobilidade são valorizadas, esta bancada serve como uma estação de lavagem primária para utensílios e pequenos equipamentos no local do evento. Permite a pré-lavagem de panelas e tabuleiros, reduzindo a carga de sujidade antes do transporte para a cozinha central, ou a lavagem de ferramentas de corte entre diferentes tipos de alimentos, garantindo a segurança alimentar em ambientes dinâmicos.

Uso Profissional - Introdução

Esta bancada de lavagem em aço inoxidável, com as suas dimensões otimizadas de 1200x700x850 mm e cuba única, representa uma solução robusta e higiénica para as exigências operacionais de qualquer cozinha profissional em Portugal. A sua conceção em aço inoxidável de alta qualidade garante durabilidade e conformidade com os mais rigorosos padrões sanitários, sendo um investimento fundamental para otimizar os fluxos de trabalho de lavagem e preparação em ambientes de hotelaria, restauração e catering.

Descricao Resumida

Bancada industrial de lavagem em aço inoxidável, com 1 cuba e 1200x700x850 mm. Essencial para higiene e preparação em cozinhas profissionais.

Descricao Completa

bancada lavagem inox — Bancada com cuba – Principais Vantagens

Concebida para a excelência em ambientes profissionais, esta **mesa de trabalho com cuba em aço inoxidável** combina durabilidade superior com uma higiene impecável. O aço inoxidável de alta qualidade garante uma resistência excepcional à corrosão, tornando-a ideal para as exigências diárias de cozinhas industriais e espaços de restauração. Uma superfície lisa e não porosa facilita a limpeza e desinfeção, cumprindo rigorosos padrões HACCP.

A construção robusta deste lavadouro profissional oferece estabilidade e longevidade, mesmo sob uso intensivo, assegurando um investimento fiável e de baixo custo de manutenção a longo prazo. O design funcional integra-se perfeitamente em qualquer configuração de cozinha, otimizando o fluxo de trabalho e proporcionando um espaço eficiente para as tarefas de lavagem e preparação de alimentos.

Aplicações Profissionais

Esta superfície de lavagem é uma peça fundamental para uma vasta gama de estabelecimentos do setor. É ideal para restaurantes, cafés, bares, hotéis, cantinas e cozinhas industriais que necessitam de uma estação de lavagem robusta e higiénica. O equipamento é perfeitamente adequado para a lavagem de loiça, utensílios de cozinha, preparação preliminar de alimentos e outras tarefas que exijam conformidade com as normas sanitárias.

A nossa bancada suporta volumes de trabalho médios a altos, garantindo eficiência operacional e higiene contínua. A sua versatilidade permite a integração em diferentes zonas de trabalho, desde cozinhas centrais a áreas de copa, oferecendo um excelente desempenho.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões (CxLxA)	1200 x 700 x 850 mm
Material	Aço Inoxidável
Número de Cubas	1

Perguntas Frequentes

P: Quais as dimensões exatas desta bancada de lavagem e qual o espaço necessário para a sua instalação?

R: Esta bancada de lavagem possui dimensões de 1200x700x850 mm. Para uma instalação adequada, recomendamos considerar um espaço adicional de pelo menos 50 mm em cada lado para facilitar a montagem e eventuais manutenções, garantindo assim a ventilação e o acesso necessários.

P: Quais os requisitos de instalação para a bancada de lavagem em termos de ligações de água e esgoto?

R: A bancada de lavagem requer uma ligação padrão para água potável e um ponto de esgoto para a drenagem. A instalação deve ser realizada por um profissional qualificado para garantir a conformidade com as normas de higiene e segurança, evitando fugas e assegurando o bom funcionamento do sistema de drenagem.

P: Como deve ser efetuada a manutenção e limpeza desta bancada de lavagem em aço inoxidável?

R: A limpeza diária da bancada de lavagem em aço inoxidável deve ser feita com água morna e um detergente neutro, utilizando um pano macio para evitar riscos. Para manchas mais persistentes, pode-se usar produtos específicos para aço inoxidável, enxaguando sempre abundantemente e secando para prevenir marcas de água. Evite produtos abrasivos ou à base de cloro.

P: O que está incluído na compra da bancada de lavagem e existem acessórios compatíveis que possam ser adquiridos separadamente?

R: A compra da bancada de lavagem inclui a estrutura de aço inoxidável e a cuba integrada. Não estão incluídos acessórios como torneiras, sifões ou outros componentes de ligação hidráulica, que podem ser adquiridos separadamente para complementar a sua instalação. Verifique o nosso catálogo para opções compatíveis.

P: Esta bancada é adequada para ambientes com altos padrões de higiene como cozinhas profissionais?

R: Sim, o aço inoxidável de alta qualidade garante uma superfície fácil de limpar e desinfetar, cumprindo rigorosamente as normas HACCP para ambientes alimentares profissionais, sendo ideal para a sua cozinha industrial.