

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



Lavadouro Inox Profissional 1 Cuba 1200x700mm

Informacoes do Produto

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

Imagens do Produto



Especificacoes

| | |
|---------------|-------------|
| Modelo | UD2236.662D |
| Marca | UDEX |

Descricao Resumida

Bancada de lavagem profissional em aço inoxidável com 1 cuba (1200x700x850mm).
Essencial para cozinhas de restauração, hotéis e bares.

Descrição Completa

Concebida para otimizar a eficiência em cozinhas comerciais, esta mesa de lavagem integra-se perfeitamente em estabelecimentos de restauração e hotelaria, garantindo durabilidade e um ambiente de trabalho impecável. A sua estrutura em aço inoxidável de alta qualidade permite uma higienização rápida e eficaz, crucial para o cumprimento das rigorosas normas alimentares. Este equipamento é a escolha ideal para quem procura uma solução fiável e robusta.

bancada de lavagem inox — Lavadouro Inox — Principais Vantagens

A presença de uma cuba espaçosa é um dos pontos fortes deste lava-louça, concebido para simplificar a tarefa de higienizar utensílios volumosos, tabuleiros e painéis. A sua configuração facilita as operações diárias, tornando-a numa peça central para a manutenção da organização. Adicionalmente, o design desmontável não só simplifica o transporte e a instalação, como também facilita a manutenção, adaptando-se a diversos espaços de trabalho.

A facilidade de limpeza e a resistência à corrosão são características inerentes ao aço inoxidável, um material que garante longevidade e contribui para a higiene do seu espaço. Investir num lavadouro deste calibre significa apostar na produtividade e na durabilidade, aspetos fundamentais para qualquer negócio no setor da restauração e hotelaria em Portugal.

Aplicações Profissionais

Este lavadouro é a adição ideal para uma vasta gama de contextos profissionais, incluindo restaurantes, hotéis, snack-bares, hospitais, escolas e cozinhas industriais. É particularmente útil para a preparação de alimentos, para a lavagem de loiça e utensílios, ou como mesa de trabalho auxiliar que exija elevada resistência e higiene. A sua única cuba oferece flexibilidade para tarefas de lavagem específicas, como a pré-lavagem, integrando-se eficazmente em linhas de produção ou estações de higienização.

A sua utilização em cozinhas de restaurantes de grande volume de serviço, unidades hoteleiras e operações de catering beneficia significativamente da capacidade de processar grandes quantidades de utensílios rapidamente. Em áreas de preparação, permite a higienização de legumes e frutas, enquanto em zonas de copa e lavandaria industrial, é crucial para equipamentos que não podem ser lavados em máquina. A versatilidade desta bancada de trabalho em inox otimiza o fluxo de trabalho e garante a conformidade com as normas HACCP.

Características Técnicas

| Característica | Detalhe |
|-------------------|---------------------|
| Tipo de Produto | Bancada de Lavagem |
| Material | Aço Inoxidável |
| Número de Cubas | 1 |
| Dimensões (CxLxA) | 1200 x 700 x 850 mm |
| Estrutura | Desmontada |

Perguntas Frequentes

A montagem desta mesa de lavagem é complicada?

Não, a bancada é fornecida desmontada, mas foi desenhada para uma montagem fácil e intuitiva. Acompanha um manual de instruções detalhado para que a sua instalação no local desejado seja rápida e sem complicações, não necessitando de ferramentas especializadas adicionais para a estrutura principal.

Qual a frequência recomendada para a limpeza desta bancada de lavagem?

Para assegurar os mais elevados padrões de higiene e prolongar a vida útil do equipamento, especialmente em ambientes de restauração e hotelaria, aconselha-se a limpeza diária da bancada. Devem ser utilizados produtos específicos e adequados para aço inoxidável, evitando abrasivos.

Este equipamento cumpre as normas de higiene alimentar?

Sim, a construção robusta em aço inoxidável e o design pensado para facilitar a higienização estão em conformidade com as rigorosas normas HACCP. Isto torna o lavadouro uma escolha excelente e segura para qualquer cozinha profissional, contribuindo para a segurança alimentar.

Qual a capacidade da cuba para lavagem de utensílios grandes?

A cuba única e espaçosa foi criada especificamente para acomodar e facilitar a lavagem de utensílios de grande dimensão, como panelas, tabuleiros e recipientes gastronómicos. A sua profundidade e largura permitem um manuseamento confortável e eficiente, otimizando o processo de limpeza.

Este produto oferece alguma garantia ou suporte técnico?

Sim, esta bancada de lavagem, tal como todos os nossos produtos, beneficia da garantia legal em vigor. Para informações mais detalhadas sobre a cobertura da garantia ou para aceder a assistência técnica especializada, convidamo-lo a consultar a nossa política de garantia ou a contactar o nosso serviço de apoio ao cliente.