

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 com Cuba Inox 1400x700 mm para Cozinha Profissional

Informacoes do Produto

SKU:	UD2236.664D	Modelo:	UD2236.664D
Marca:	UDEX	EAN:	N/D
		Dimensões:	1400 x 700 x 850 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	UDEX
Modelo	UD2236.664D

FAQ

Q: Quais são as dimensões desta bancada de lavagem? A: Esta bancada de lavagem tem as seguintes dimensões: 1400 mm de comprimento, 700 mm de profundidade e 850 mm de altura. É importante considerar este espaço para uma instalação adequada na sua cozinha HORECA ou industrial., Q: Como é feita a instalação desta bancada, uma vez que vem desmontada? A: A bancada de lavagem é fornecida desmontada para facilitar o transporte. A montagem é simples e intuitiva, não requerendo ferramentas ou conhecimentos especializados, com um manual de instruções detalhado incluído para orientação passo a passo. Os parafusos e componentes necessários estão incluídos., Q: Quais são os requisitos de manutenção e limpeza para esta bancada de aço inoxidável? A: Para manter a sua bancada de lavagem em perfeitas condições, recomendamos a limpeza diária com água morna e detergente neutro. Evite produtos abrasivos ou palha de aço que possam danificar a superfície inox. Um pano macio é suficiente para secar e garantir o seu brilho., Q: Esta bancada de lavagem é compatível com que tipo de torneiras? A: Esta bancada é projetada para ser compatível com a maioria das torneiras misturadoras profissionais disponíveis no mercado, permitindo uma fácil instalação de acordo com as suas necessidades específicas. O orifício para a torneira segue o padrão universal, garantindo versatilidade. Contudo, a torneira não está incluída no produto.

Importado em

20/04/2026

Focus Keyword

bancada de lavagem inox, bancada com cuba, equipamento de lavagem profissional

Importado por

ruimedalha@hotelequip.pt

WooCommerce ID

13809

Alt Text Imagens

Bancada Lavagem 1 Cub 1400x700x850 Inox Desmontada

Outros Atributos

Marca: UDI

Título Original

Bancada Lavagem 1 Cub 1400x700x850 Inox Desmontada

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)

HRMF6004E,HRMF9004S,HRFT7508S,HRFT7504SCR

Uso Profissional - Dicas	<p>Posicione a bancada estrategicamente para minimizar o movimento da equipa, criando um fluxo de trabalho linear entre a zona suja, a lavagem e a arrumação., Para prolongar a vida útil do aço inoxidável, utilize apenas produtos de limpeza específicos para este material, evitando abrasivos que possam danificar a superfície e comprometer a higiene., Apesar de desmontada, certifique-se de que a montagem é realizada por pessoal qualificado para garantir a estabilidade e a capacidade de carga da bancada, evitando acidentes e desgaste prematuro., Implemente um sistema 'first-in, first-out' para os utensílios lavados, utilizando a área adjacente à cuba para secagem ou armazenamento temporário, otimizando o espaço e a rotação de stock.</p>
Uso Profissional - Perfis	<p>Chef de Cozinha, Responsável de F&B (Food & Beverage), Gestor de Hotel</p>
Descrição Curta Original	<p><p>Bancada de lavagem em aço inox com uma cuba, desmontada.</p></p>
Descrição Original (1/2)	<p><p>Dimensões: 1400x700x850 mm</p></p>
Cross-sells (SKU Título)	<p>EX19000757,EX19000756,EX19000758,EX19000755</p>
Uso Profissional - Casos de Uso	<p>Cozinhas de Restaurantes de Pequeno e Médio Porte: Em restaurantes com volume de serviço moderado, esta bancada é utilizada como estação primária para a lavagem manual de panelas, tabuleiros e utensílios de corte que requerem atenção imediata. Permite também a pré-lavagem de louça antes da introdução na máquina de lavar, evitando a contaminação cruzada e otimizando o ciclo de lavagem mecânica., Áreas de Preparação em Cozinhas de Hotelaria: Em cozinhas de hotéis, a bancada serve como um ponto de suporte vital para a preparação de ingredientes frescos, como vegetais e frutas. A cuba única é ideal para a desinfecção rápida de produtos hortícolas ou para manter ingredientes em água fria, garantindo a frescura e a segurança alimentar antes do processamento final., Balcões de Bar e Cafetarias: Em bares e cafetarias, esta bancada é indispensável para a higienização de copos, chávenas e pequenos utensílios de bar. A sua robustez e facilidade de limpeza suportam o ritmo acelerado de serviço, assegurando que os artigos estejam sempre prontos para utilização e que os padrões de higiene sejam mantidos, contribuindo para uma imagem de profissionalismo.</p>
Uso Profissional - Introdução	<p>A bancada de lavagem em aço inoxidável com uma cuba é um equipamento fundamental para qualquer operação profissional de hotelaria e restauração em Portugal. Projetada para resistir ao uso intensivo, oferece uma superfície de trabalho higiénica e duradoura, essencial para a lavagem de utensílios, pré-preparação de alimentos e manutenção de padrões de limpeza rigorosos, otimizando o fluxo de trabalho e a conformidade com as normas HACCP.</p>

Descricao Resumida

Bancada de lavagem profissional em aço inoxidável com 1 cuba, 1400x700 mm. Ideal para cozinhas de restauração, durável e fácil de limpar.

Descricao Completa

Bancada de Lavagem – Principais Vantagens

Esta bancada de trabalho, concebida em aço inoxidável cirúrgico de alta qualidade, representa a solução ideal para cozinhas profissionais, restaurantes, hotéis e bares. Garante o cumprimento das mais rigorosas normas de higiene e sanitárias, bem como uma durabilidade excepcional. A sua construção robusta e a inerente resistência à corrosão são fatores cruciais para ambientes de uso intensivo e exigências sanitárias apertadas.

Com uma superfície fácil de higienizar e um design apelativo, esta lava-louça contribui significativamente para um fluxo de trabalho eficiente. A estrutura desmontável simplifica o transporte e a montagem, permitindo uma integração célere em qualquer espaço de preparação de alimentos ou lavagem industrial.

Aplicações Profissionais

Este equipamento é perfeitamente adequado para a lavagem de utensílios e para a preparação de alimentos em cozinhas de hotéis, restaurantes, pastelarias, talhos e estabelecimentos de restauração rápida. A sua dimensão compacta e a presença de uma cuba única tornam-na apropriada para espaços com um volume de trabalho moderado, ou como um complemento essencial em áreas de pré-lavagem e preparação. É um item indispensável para qualquer estabelecimento que preza pela higiene rigorosa e pela resistência dos seus equipamentos.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões (CxLxA)	1400 x 700 x 850 mm
Material	Aço Inoxidável
Número de Cubas	1
Montagem	Desmontada

Perguntas Frequentes

P: Esta bancada é adequada para uso em cozinhas industriais?

R: Sim, o aço inoxidável de alta qualidade e a sua construção robusta tornam esta bancada de lavagem ideal para as rigorosas exigências de ambientes de restauração, hotelaria e cozinhas industriais. Garante resistência e durabilidade em condições de uso intenso.

P: Quais são as dimensões desta bancada?

R: Esta bancada de lavagem possui 1400 mm de comprimento, 700 mm de profundidade e 850 mm de altura. Estas medidas são importantes para garantir uma instalação adequada na sua cozinha, otimizando o espaço disponível.

P: Como é feita a limpeza e manutenção do equipamento?

R: A superfície lisa de inox permite uma limpeza fácil e rápida. Recomenda-se utilizar produtos de limpeza suaves e não abrasivos, específicos para aço inoxidável, para manter a higiene e o aspeto brilhante do equipamento.

P: A montagem da bancada é complicada, uma vez que é fornecida desmontada?

R: Não, a instalação da bancada é intuitiva e pode ser realizada sem ferramentas especializadas. O design desmontável foi pensado para facilitar o transporte e a montagem rápida no local, com instruções claras incluídas.

P: Que vantagens o aço inoxidável oferece para um equipamento de lavagem?

R: O aço inoxidável, como material principal, confere à bancada uma excelente resistência à corrosão, facilidade de higienização e uma durabilidade prolongada. É fundamental para cumprir as normas HACCP e manter um ambiente de trabalho estéril.