

# 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: 22/06/2026

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



Acesso rapido  
ao produto



## Lavadouro Inox 1400x700mm com Duas Cubas Direita

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	UD2236.666DDX	<b>Modelo:</b>	UD2236.666DDX
<b>Marca:</b>	UDEX	<b>EAN:</b>	N/D
		<b>Dimensões:</b>	1400 x 700 x 850 cm

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	UDEX
<b>Modelo</b>	UD2236.666DDX

## FAQ

Q: Quais são as dimensões desta bancada de lavagem em inox? A: Esta bancada de lavagem profissional apresenta dimensões de 1400x700x850 mm (comprimento x largura x altura), sendo ideal para otimizar o espaço em cozinhas industriais e estabelecimentos HORECA., Q: Como é realizada a montagem da bancada de lavagem? A: A bancada é fornecida desmontada para facilitar o transporte e a entrada em espaços mais apertados. A montagem é simples e intuitiva, não requerendo ferramentas especiais, sendo acompanhada de instruções detalhadas para uma instalação rápida e eficiente., Q: Qual o tipo de aço inoxidável utilizado e quais os seus benefícios? A: Esta bancada é fabricada em aço inoxidável de alta qualidade, garantindo excepcional resistência à corrosão, durabilidade e fácil manutenção. O material cumpre com as normas HACCP, assegurando máxima higiene e segurança alimentar para o seu negócio., Q: Como devo proceder à limpeza e manutenção da bancada? A: A limpeza regular deve ser efetuada com água e detergente neutro, utilizando um pano macio para evitar riscos. Para uma desinfeção mais profunda e para manter o brilho do inox, recomendamos produtos específicos para aço inoxidável, evitando sempre abrasivos ou lixívia., Q: Esta bancada de lavagem inclui furos para torneiras? A: A bancada não inclui furos pré-perfurados para torneiras, o que permite uma personalização completa de acordo com as suas necessidades específicas e o tipo de torneira que pretenda instalar. Esta flexibilidade adapta-se a diferentes configurações de cozinha.

<b>Importado em</b>	20/04/2026
<b>Focus Keyword</b>	bancada de lavagem inox, bancada inox profissional, bancada 2 cubas
<b>Importado por</b>	ruimedalha@hotelequip.pt
<b>WooCommerce ID</b>	13817
<b>Alt Text Imagens</b>	Bancada Lavagem 2 Cub Dt 1400x700x850 Inox Desmont
<b>Outros Atributos</b>	Marca: UDI
<b>Título Original</b>	Bancada Lavagem 2 Cub Dt 1400x700x850 Inox Desmont
<b>Estado WooCommerce</b>	publish
<b>Estado Optimização</b>	published
<b>Categoria Proposta (IA)</b>	NEUTRO / INOX / PREPARAÇÃO ESTATICA > Lavadouros > L700
<b>Categorias Secundárias</b>	NEUTRO / INOX / PREPARAÇÃO ESTATICA > Lavadouros, NEUTRO / INOX / PREPARAÇÃO ESTATICA
<b>Upsells (SKU   Título)</b>	HRCN9008S,HRFT7504SCR,HRFT7508SCR

<b>Uso Profissional - Dicas</b>	Implemente um sistema de "primeira cuba para resíduos, segunda cuba para lavagem", maximizando a eficiência e a higiene do processo., Utilize raspadores de borracha ou escovas de nylon para remover incrustações antes da lavagem, protegendo o inox e prolongando a vida útil do equipamento., Assegure a correta ligação dos escoamentos e sifões para evitar odores e garantir um fluxo de água desimpedido, essencial em ambientes de volume elevado., Invista em torneiras profissionais com chuveiro extensível para um enxaguamento rápido e eficaz de utensílios de grande formato, otimizando o tempo de operação.
<b>Uso Profissional - Perfis</b>	Chef Executivo/Chefe de Cozinha, Gestor de F&B (Food & Beverage), Comprador de Equipamentos HORECA
<b>Descrição Curta Original</b>	<p>Bancada de lavagem em aço inox com duas cubas a direita, desmontada.</p>
<b>Descrição Original (1/2)</b>	<p>Dimensões: 1400x700x850 mm</p>
<b>Cross-sells (SKU   Título)</b>	HRFD10L10L600S,HRFDG8L8L600S,HRFD10L600S
<b>Uso Profissional - Casos de Uso</b>	Cozinhas de Restaurantes de Médio/Grande Porte: Neste ambiente, a bancada de lavagem com duas cubas é indispensável para segmentar as operações: uma cuba para pré-lavagem de louça e talheres com remoção de resíduos grosseiros, e a outra para a lavagem principal ou desinfecção, antes da colocação no cesto da máquina de lavar louça. Esta divisão acelera o processo e minimiza a contaminação cruzada., Áreas de Preparação em Hotéis e Catering: Fundamental para a manipulação de grandes volumes de ingredientes. Uma cuba pode ser utilizada para a lavagem de vegetais, frutas ou peixe, enquanto a segunda cuba serve para a higienização de tabuleiros, painéis e outros utensílios de grande dimensão utilizados na confeitaria. A robustez do inox garante a resistência ao uso intensivo e a fácil limpeza após cada turno., Pastelarias e Padarias com Produção Própria: A bancada é crucial para a lavagem de formas, tabuleiros de forno, batedeiras e outros equipamentos específicos da pastelaria. As duas cubas permitem a imersão de utensílios com incrustações numa solução de limpeza numa cuba, enquanto na outra se procede ao enxaguamento e secagem, mantendo o ritmo de produção sem interrupções.
<b>Uso Profissional - Introdução</b>	A bancada de lavagem em aço inoxidável com duas cubas, com 1400x700mm, constitui uma infraestrutura basilar para a otimização de fluxos de trabalho em cozinhas profissionais. A sua configuração permite uma gestão eficiente da higienização de utensílios e pré-preparação de alimentos, assegurando a conformidade com as normas HACCP e elevando a produtividade operacional em ambientes de restauração e hotelaria.

## Descricao Resumida

Bancada de lavagem em aço inoxidável com 1400x700 mm e duas cubas à direita. Ideal para cozinhas profissionais, durável e higiénica.

## Descricao Completa

### **bancada de lavagem inox — Lavadouro Inox Duas Cubas — Principais Vantagens**

Este robusto lavadouro em aço inoxidável é um equipamento crucial para qualquer cozinha industrial, assegurando uma eficiência máxima nas operações diárias. Fabricado em aço inoxidável de alta qualidade, a bancada de lavagem oferece uma resistência superior à corrosão, sendo ideal para ambientes de lavagem intensiva onde a durabilidade e a higiene são absolutamente prioritárias. Uma bancada inox como esta é um investimento certo para a produtividade da sua equipa.

Com duas cubas estrategicamente posicionadas à direita, esta mesa de trabalho otimiza o fluxo de trabalho, permitindo a separação de tarefas como pré-lavagem e lavagem principal, ou a manipulação de diferentes tipos de utensílios, tudo num único posto de trabalho ergonómico e funcional. A sua estrutura desmontável facilita o transporte e a instalação, adaptando-se a diversos espaços sem comprometer a sua solidez. Este equipamento cumpre as mais rigorosas normas de higiene e segurança alimentar (HACCP), sendo fácil de limpar e manter, essencial para o bom funcionamento de qualquer estabelecimento de restauração e hotelaria.

### **Aplicações Profissionais**

Apto para restaurantes, hotéis, cozinhas industriais, bares e pastelarias que procuram uma solução de lavagem durável e eficiente. A sua configuração com duas cubas e dimensões generosas (1400x700x850 mm) é perfeita para o processamento de grandes volumes de louça e utensílios, bem como para a preparação de alimentos. A sua robustez e facilidade de manutenção tornam-na adequada para ambientes de uso contínuo e exigente. A sua equipa de chefe de cozinha e pessoal de limpeza vai apreciar a fácil manutenção e durabilidade deste lava-louça.

- **Cozinhas de Restaurantes de Médio/Grande Porte:** Indispensável para segmentar as operações, com uma cuba para pré-lavagem de louça e talheres com remoção de resíduos grosseiros, e outra para a lavagem principal ou desinfecção, antes da colocação na máquina de lavar louça. Esta divisão acelera o processo e minimiza a contaminação cruzada.
- **Áreas de Preparação em Hotéis e Catering:** Fundamental para a manipulação de grandes volumes de ingredientes. Uma cuba pode ser utilizada para a lavagem de vegetais, frutas ou peixe, enquanto a segunda cuba serve para a higienização de tabuleiros, panelas e outros utensílios de grande dimensão utilizados na confeção. A robustez do inox garante a resistência ao uso intensivo e a fácil limpeza após cada turno.

- **Pastelarias e Padarias com Produção Própria:** Crucial para a lavagem de formas, tabuleiros de forno, batedeiras e outros equipamentos específicos. As duas cubas permitem a imersão de utensílios com incrustações numa solução de limpeza numa cuba, enquanto na outra se procede ao enxaguamento e secagem, mantendo o ritmo de produção sem interrupções.

## Características Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões (CxLxA)	1400x700x850 mm
Material	Aço Inoxidável
Número de Cubas	2
Posicionamento das Cubas	Direita
Montagem	Desmontada

## Perguntas Frequentes

### Q: Quais as dimensões desta bancada de lavagem?

A: Esta bancada de lavagem profissional apresenta dimensões de 1400x700x850 mm (comprimento x largura x altura), sendo ideal para otimizar o espaço em cozinhas profissionais e estabelecimentos de restauração.

### Q: Como é feita a montagem do lavadouro?

A: A bancada é fornecida desmontada para facilitar o transporte e a entrada em espaços mais apertados. A montagem é simples e intuitiva, não requerendo ferramentas especiais, sendo acompanhada de instruções detalhadas para uma instalação rápida e eficiente.

### Q: Qual o tipo de aço inoxidável utilizado e quais os seus benefícios?

A: Este equipamento é fabricado em aço inoxidável de alta qualidade, garantindo excepcional resistência à corrosão, durabilidade e fácil manutenção. O material cumpre com as normas HACCP, assegurando máxima higiene e segurança alimentar para o seu negócio.

### Q: Como devo proceder à limpeza e manutenção da bancada?

A: A limpeza regular deve ser efetuada com água e detergente neutro, utilizando um pano macio para evitar riscos. Para uma desinfeção mais profunda e para manter o brilho do inox, recomendamos produtos específicos para aço inoxidável, evitando sempre abrasivos ou lixívia.

### Q: Esta bancada de lavagem inclui furos para torneiras?

A: A bancada não inclui furos pré-perfurados para torneiras, o que permite uma personalização completa de acordo com as suas necessidades específicas e o tipo de torneira que pretenda instalar. Esta flexibilidade adapta-se a diferentes configurações de cozinha.