

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: 10/06/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Lava-louça Industrial Inox 2 Cubas Direitas 1400x700mm

Informacoes do Produto

SKU:	UD2236.666DX	Modelo:	UD2236.666DX
Marca:	UDEX	EAN:	N/D
		Dimensões:	1400 x 700 x 850 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	UDEX
Modelo	UD2236.666DX

FAQ

Q: Quais são as dimensões exatas desta bancada de lavagem? A: Esta bancada de lavagem profissional possui dimensões de 1400x700x850 mm (comprimento x largura x altura), oferecendo um espaço de trabalho generoso para as suas necessidades de lavagem e preparação. A sua profundidade de 700 mm permite a integração em cozinhas profissionais com espaço otimizado e eficaz para o uso diário, enquanto a altura padrão de 850 mm garante uma ergonomia adequada para a maioria dos utilizadores durante as tarefas quotidianas., Q: Quais são os requisitos de instalação para esta bancada de lavagem? A: A instalação desta bancada de lavagem em aço inoxidável requer apenas ligação à rede de água e esgoto. Não necessita de ligações elétricas nem de gás, o que simplifica o processo de montagem e a torna compatível com a maioria das infraestruturas de cozinhas profissionais. Recomenda-se a contratação de um profissional qualificado para garantir uma instalação segura e adequada, maximizando a funcionalidade e a vida útil do equipamento no seu estabelecimento., Q: Como devo efetuar a manutenção e limpeza desta bancada de lavagem? A: Para a manutenção e limpeza, recomenda-se o uso de água e detergentes neutros, aplicando-os com um pano macio e não abrasivo. Dado que é fabricada em aço inoxidável, a bancada é resistente à corrosão e de fácil higienização, conforme as normas HACCP. Evite produtos de limpeza abrasivos ou escovas de arame que possam danificar a superfície e comprometer a sua integridade e as suas propriedades sanitárias. A limpeza regular e correta prolonga a vida útil do equipamento e garante um ambiente de trabalho higiénico., Q: Esta bancada de lavagem inclui algum acessório na compra? A: Esta bancada de lavagem não inclui acessórios adicionais, como torneiras ou cestos de lavagem, permitindo-lhe personalizar o seu equipamento de acordo com as necessidades específicas do seu negócio. As cubas são compatíveis com a maioria das torneiras e acessórios padrão disponíveis no mercado. Consulte o nosso catálogo para encontrar acessórios compatíveis, como torneiras misturadoras ou dispensadores de sabão para equipar a sua bancada por completo.

Importado em	20/04/2026
Focus Keyword	bancada de lavagem inox, bancada lavar 2 cubas, lavadouro profissional
Importado por	ruimedalha@hotelequip.pt
WooCommerce ID	13819
Alt Text Imagens	Bancada De Lavagem 2 Cubas Dt 1400x700x850 Inox
Outros Atributos	Marca: UDI
Título Original	Bancada De Lavagem 2 Cubas Dt 1400x700x850 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)	HRCN9008S
Uso Profissional - Dicas	<p>Implemente um sistema de "duas cubas, dois estágios": utilize a primeira cuba para pré-lavagem com raspagem de resíduos e a segunda para lavagem com detergente, antes de encaminhar para a máquina de loiça ou secagem, maximizando a eficiência., Posicione a bancada estrategicamente na linha de produção, preferencialmente entre a zona de descarte de resíduos e a máquina de lavar loiça, para criar um fluxo de trabalho lógico e minimizar movimentos desnecessários da equipa., Realize a limpeza e desinfecção diária da totalidade da bancada, incluindo as cubas, escorredor e pés, utilizando produtos específicos para aço inoxidável, a fim de prevenir a acumulação de calcário e garantir a durabilidade do equipamento e a conformidade com as normas HACCP., Considere a instalação de torneiras misturadoras de bico alto e chuveiro extensível para facilitar o enxaguamento de utensílios de grande volume e a limpeza completa das cubas, otimizando o tempo de operação e a eficácia da lavagem.</p>
Uso Profissional - Perfis	Chef Executivo/Responsável de Cozinha, Gestor de F&B (Food & Beverage), Comprador/Aprovisionador HORECA
Descrição Curta Original	<p>BANCADA DE LAVAGEM 2 CUBAS A DIREITA 1400x700x850 INOX</p>
Descrição Original (1/2)	<p>Dimensões: 1400x700x850 mm</p>
Cross-sells (SKU Título)	HRFD10L600S,HRFDG8L600S
Uso Profissional - Casos de Uso	<p>Cozinhas de Restaurantes de Médio e Grande Porte: Nestas cozinhas, a bancada com duas cubas é indispensável para separar a pré-lavagem e a lavagem final de loiça e utensílios, acelerando o processo antes da máquina de lavar loiça. Permite que um elemento da equipa lave panelas ou tabuleiros enquanto outro pré-enxagua pratos, mantendo a cadência de serviço em picos de afluência., Áreas de Preparação em Hotéis e Cantinas: Em unidades hoteleiras e cantinas com elevado volume de produção, esta bancada é utilizada para a lavagem intensiva de legumes, frutas e outros ingredientes frescos. As duas cubas facilitam a imersão e enxaguamento sequencial, garantindo a higiene dos alimentos antes do processamento e reduzindo o risco de contaminação cruzada., Bares e Zonas de Apoio em Esplanadas/Piscina: Em bares com grande movimento, especialmente nas esplanadas ou junto a piscinas, onde a rapidez é crucial, a bancada de duas cubas permite a lavagem e desinfecção rápida de copos e pequenos utensílios. Uma cuba pode ser usada para lavagem com detergente, e a outra para enxaguamento com água corrente, assegurando a disponibilidade constante de material limpo.</p>

Uso Profissional - Introdução

A bancada de lavagem em aço inoxidável com duas cubas, de 1400x700mm, é um equipamento fundamental para otimizar o fluxo de trabalho e assegurar os mais elevados padrões de higiene em qualquer cozinha profissional em Portugal. A sua construção robusta e design funcional permitem uma gestão eficiente das operações de lavagem e preparação, contribuindo diretamente para a produtividade e conformidade com as normas HACCP em ambientes de restauração, hotelaria e catering.

Descrição Resumida

Lava-louça industrial em aço inoxidável com 2 cubas à direita (1400x700x850mm), ideal para cozinhas profissionais, restauração e hotelaria, garantindo higiene e durabilidade.

Descrição Completa

bancada de lavagem inox — louça Industrial — Principais Vantagens

Concebida para o ambiente exigente da restauração e hotelaria, esta bancada de lavagem em aço inoxidável é a solução robusta para a sua cozinha profissional. O design otimizado com duas pias à direita e generosas dimensões de 1400x700x850 mm oferece uma área de trabalho ampla e funcional, ideal para processos de higienização e preparação em estabelecimentos de elevado fluxo.

Fabricada em aço inoxidável de alta qualidade, esta work table garante uma resistência superior à corrosão, durabilidade excepcional e uma higiene exemplar, em conformidade com as rigorosas normas HACCP. A superfície lisa facilita a limpeza diária, tornando-a uma escolha prática e económica para restaurantes, hotéis, cozinhas industriais e bares.

A estrutura sólida e o acabamento meticuloso asseguram uma longa vida útil do equipamento e um desempenho consistente em ambientes de uso intensivo. Invista numa solução que combina eficiência, resistência e facilidade de manutenção para otimizar as operações da sua cozinha.

Aplicações Profissionais

Este lavadouro é ideal para uma vasta gama de estabelecimentos de hotelaria e restauração. É perfeitamente adequado para cozinhas de restaurantes de qualquer dimensão, garantindo um espaço eficiente para a lavagem de utensílios e preparação de alimentos. Em hotéis, hospitais e cantinas, a sua robustez e higiene são cruciais para manter altos padrões operacionais.

Esta mesa de trabalho em inox é também uma excelente adição a bares e cafés que necessitam de uma área dedicada para a lavagem de copos e louça, contribuindo para uma organização impecável

e um fluxo de trabalho otimizado. A sua construção em inox torna-a resistente a ambientes húmidos e a químicos de limpeza, assegurando um desempenho fiável a longo prazo.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Tipo de Produto	Bancada de Lavagem
Número de Cubas	2
Posição das Cubas	Direita
Material	Aço Inoxidável
Comprimento	1400 mm
Largura	700 mm
Altura	850 mm

Perguntas Frequentes

Esta bancada é adequada para cozinhas industriais?

Sim, a sua construção robusta em aço inoxidável e dimensões amplas tornam-na ideal para o elevado volume e as exigências sanitárias de cozinhas industriais, garantindo durabilidade e facilidade de manutenção. Este equipamento é projetado para suportar o uso intenso em ambientes profissionais, assegurando a conformidade com as normas HACCP.

Como é que a bancada se mantém higiénica?

O aço inoxidável é um material não poroso que impede a proliferação de bactérias e facilita a limpeza. A sua superfície lisa permite uma desinfeção eficaz, essencial para cumprir as normas de higiene alimentar e manter um ambiente de trabalho seguro. A manutenção diária é rápida e simples, exigindo apenas produtos de limpeza neutros.

Quais as vantagens de ter duas cubas?

Com duas cubas, é possível separar as tarefas de lavagem, por exemplo, uma para pré-lavagem e outra para enxaguamento, ou para lavar diferentes tipos de utensílios em simultâneo. Esta funcionalidade otimiza o fluxo de trabalho e a eficiência na sua cozinha, permitindo uma organização superior e maior produtividade da equipa.

Quais são os requisitos de instalação para esta bancada de lavagem?

A instalação desta bancada de lavagem em aço inoxidável requer apenas ligação à rede de água e esgoto, não necessitando de ligações elétricas nem de gás. Isto simplifica o processo de montagem e a torna compatível com a maioria das infraestruturas de cozinhas profissionais. Recomenda-se a contratação de um profissional qualificado para garantir uma instalação segura e adequada.

Como devo efetuar a manutenção e limpeza desta bancada de lavagem?

Para a manutenção e limpeza, recomenda-se o uso de água e detergentes neutros, aplicando-os com um pano macio e não abrasivo. Evite produtos de limpeza abrasivos ou escovas de arame que possam danificar a superfície e comprometer a sua integridade. A limpeza regular e correta prolonga a vida útil do equipamento e garante um ambiente de trabalho higiênico.