

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: 05/07/2026

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

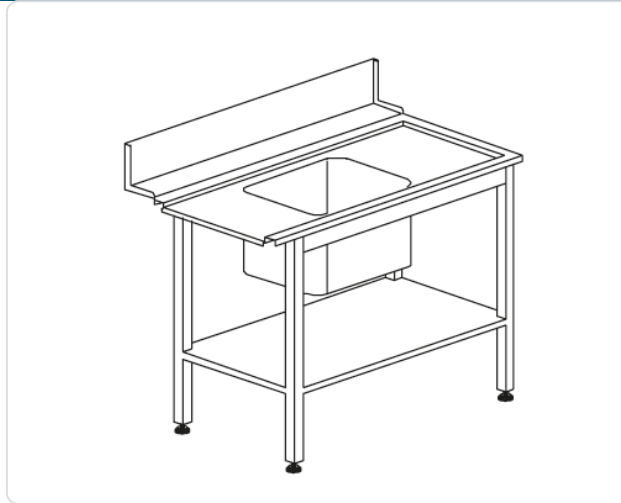
Acesso rapido
ao produto

Lavadouro Profissional Inox para Máquinas HT-AX-RX 1200x730x860mm

Informacoes do Produto

SKU:	UD2800.212	Modelo:	UD2800.212
Marca:	UDEX	EAN:	N/D
		Dimensões:	1200 x 730 x 860 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Modelo	UD2800.212
Marca	UDEX

Descricao Resumida

Lavadouro profissional em aço inoxidável, reversível (esquerda/direita), 1200x730x860mm. Essencial para pré-lavagem e organização de louça em cozinhas e hotelaria.

Descricao Completa

Lavadouro Profissional Inox — Lavadouro Inox — Principais Vantagens

Concebido para ambientes de lavagem de louça muito exigentes, este equipamento de pré-lavagem proporciona a robustez e versatilidade essenciais para a restauração moderna. A sua construção integral em aço inoxidável assegura uma durabilidade excepcional e uma higiene exemplar, resistindo ao uso diário intensivo e à corrosão comum em cozinhas profissionais. A adaptabilidade de orientação, tanto para o lado esquerdo como para o direito, oferece flexibilidade notável na instalação, permitindo uma integração perfeita em diversas configurações de cozinha, otimizando assim o fluxo de trabalho e maximizando a eficiência do espaço disponível. É a solução ideal para complementar máquinas de lavar louça industriais, como as de tipo capota ou de passagem.

Este aparelho de apoio ao processo de lavagem foi desenhado para suportar as operações mais intensas, facilitando a pré-lavagem e a organização da louça. Desta forma, torna o processo de higienização dos utensílios mais rápido e eficiente. A sua construção cuidadosa garante uma base estável e ergonómica para os operadores, contribuindo para a redução da fadiga e para o aumento subsequente da produtividade nas cozinhas de hotelaria.

Aplicações Profissionais

Este lavadouro é a escolha perfeita para restaurantes, hotéis, cantinas, bares e cozinhas industriais que operam com elevados volumes de lavagem de louça. É ideal para equipar zonas de pré-lavagem ou de recolha de louça suja em conjunto com máquinas de lavar louça de grande capacidade, como as de cesto 50x50 cm, tipo capota ou de passagem. A sua estrutura permite uma integração fluida em linhas de lavagem compactas ou extensas, adaptando-se às necessidades específicas de cada estabelecimento, desde os de pequena dimensão até aos de maior fluxo diário.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Tipo	Lavadouro Modelo T55
Dimensões (CxPxA)	1200 x 730 x 860 mm

Orientação	Reversível (Esquerda/Direita)
Compatibilidade	Máquinas de lavar louça tipo capota/passagem (Modelos HT-AX-RX)
Material	Aço Inoxidável

Perguntas Frequentes

Este lavadouro é compatível com todas as máquinas de lavar louça?

Este modelo foi especificamente desenhado para ser compatível com máquinas de lavar louça tipo capota ou de passagem, como os modelos HT-AX-RX, garantindo um encaixe perfeito e um fluxo de trabalho otimizado na sua cozinha profissional.

Posso ajustar a orientação de instalação do lavadouro?

Sim, o design reversível deste lavadouro permite a instalação tanto à direita como à esquerda do equipamento de lavagem, proporcionando uma excelente adaptabilidade ao layout e necessidades operacionais da sua cozinha industrial.

Quais as dimensões exatas deste lavadouro profissional?

O lavadouro profissional Inox T55 apresenta dimensões de 1200 mm de comprimento por 730 mm de profundidade e 860 mm de altura, ideal para se integrar em cozinhas profissionais com espaço otimizado. Verifique sempre as medidas disponíveis no seu espaço antes da compra para garantir um encaixe perfeito.

Quais são os requisitos de instalação para este lavadouro?

Este lavadouro Inox T55 destina-se a ser compatível com máquinas de lavar louça profissionais modelos HT-AX-RX. A instalação requer conexões adequadas para escoamento de água e deve ser realizada por um técnico qualificado para garantir o correto funcionamento e conformidade com as normas de segurança rigorosas.

Como devo proceder à limpeza e manutenção diária do lavadouro?

Para manter o brilho e a higiene do aço inoxidável, recomenda-se a limpeza regular com produtos específicos para este material, evitando agentes abrasivos. A secagem completa após a limpeza também é fundamental para prevenir manchas de água e garantir a longevidade do equipamento no seu estabelecimento.