

# 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: 23/06/2026

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



Acesso rapido  
ao produto



## Cesto Profissional para Talheres e Copos 500x500x106 mm

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	UD2800.321	<b>Modelo:</b>	UD2800.321
<b>Marca:</b>	UDEX	<b>EAN:</b>	N/D
<b>Peso:</b>	2.030 kg	<b>Dimensões:</b>	500 x 500 x 106 cm

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Modelo</b>	UD2800.321
<b>Marca</b>	UDEX

### Descricao Resumida

Cesto profissional para lavagem eficiente de talheres e copos em máquinas de lavar louça industriais. Dimensões 500x500x106 mm, ideal para cozinhas profissionais.

## Descricao Completa

### cesto lavagem talheres 500x500 — Cesto de Lavagem – Principais Vantagens

Este contentor de lavagem é um acessório crucial para qualquer operação de higienização de louça em ambientes profissionais, garantindo a organização e a limpeza impecável de talheres e copos. Concebido para atender às exigências de restaurantes, cozinhas industriais e hotéis, a sua robustez garante uma utilização diária intensiva sem comprometer a eficácia do trabalho. É uma solução essencial para estabelecimentos que valorizam a durabilidade e a fiabilidade.

O seu design versátil adapta-se perfeitamente a talheres de diversos tamanhos e a uma vasta gama de copos, otimizando o processo de lavagem e minimizando o risco de danos. Este acessório de máquina de lavar louça profissional maximiza a higiene, posicionando os utensílios para uma exposição completa aos jatos de água. Dessa forma, proporciona uma limpeza superior e um desempenho consistente em ambientes de alto volume.

### Aplicações Profissionais

Este cesto é uma ferramenta indispensável para restaurantes, bares, hotéis, refeitórios e qualquer cozinha industrial que necessite de uma solução eficaz para a lavagem e organização de talheres e copos. É particularmente útil em operações com elevado volume de trabalho, onde a rapidez e a eficiência na lavagem são cruciais para manter o ritmo e a satisfação do cliente. Garante a otimização do fluxo de trabalho na copa, contribuindo para operações mais ágeis e organizadas.

### Características Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões (CxLxA)	500x500x106 mm
Peso Líquido	2,030 kg

### Perguntas Frequentes

Q: Qual o espaço necessário para este cesto de talheres e copos?

A: Este cesto possui dimensões de 500x500 mm na base e uma altura de 106 mm. Certifique-se de que a sua máquina de lavar louça profissional dispõe do espaço interno adequado para estas medidas, garantindo um encaixe perfeito e uma lavagem eficiente.

Q: Este cesto requer alguma instalação específica ou tem requisitos de ligação?

A: Não, este cesto para talheres e copos não requer qualquer tipo de instalação específica ou ligação. Basta inseri-lo na máquina de lavar louça profissional, como qualquer outro cesto padrão, para otimizar a organização e a lavagem dos seus utensílios.

Q: Como devo limpar e fazer a manutenção deste cesto?

A: A limpeza e manutenção deste cesto são bastante simples. Pode ser lavado na própria máquina de lavar louça juntamente com outros acessórios ou manualmente com água e detergente neutro. Recomenda-se a limpeza regular para remover resíduos e garantir a higiene e durabilidade do produto.

Q: É compatível com todas as máquinas de lavar louça profissionais?

A: Este cesto é projetado para ser compatível com a maioria das máquinas de lavar louça profissionais que aceitam cestos de 500x500 mm. No entanto, é fundamental verificar as especificações e dimensões internas da sua máquina para confirmar a compatibilidade antes da compra.

Q: De que material é feito este cesto e qual a sua resistência?

A: Este cesto é fabricado em polipropileno de alta qualidade, concebido para resistir a ciclos térmicos e químicos intensivos. A sua estrutura robusta garante durabilidade e resiliência, suportando o uso contínuo em ambientes de alta exigência como cozinhas profissionais e industriais.