

Ficha Tecnica

Precisa de Ajuda? Ligue: (+351) 916 542 211



Hotelequip.pt

Hotelequip.pt

Rua Empresarial N° 8A, Zona Industrial Ponte Seca
2510-752 Gaeiras, Portugal



Acesso rapido
ao produto

Ficha tecnica gerada em: 04/07/2026

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

Balde de Resíduos Inox 50L com Rodas

Informacoes do Produto

SKU:	UD2236.762	Modelo:	2236.762
Marca:	UDI	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	UDI
Modelo	2236.762

Descricao Resumida

Balde de resíduos em aço inoxidável de 50 litros com rodas para fácil transporte. Ideal para cozinhas profissionais e espaços que exigem higiene.

Descricao Completa

Este contentor de detritos em aço inoxidável, com capacidade de 50 litros, foi concebido para responder às exigências de ambientes profissionais como cozinhas industriais, restaurantes e unidades de saúde. A sua construção robusta em inox garante durabilidade excepcional e uma higiene impecável, essencial para o cumprimento das normas sanitárias mais rigorosas. A mobilidade facilitada pelas rodas integradas torna-o uma solução prática para a gestão e transporte eficiente de resíduos, melhorando significativamente a operacionalidade do seu espaço e a produtividade da sua equipa.

Balde Inox 50L Rodas — Balde de Detritos — Principais Vantagens

- **Durabilidade Superior:** Fabricado em aço inoxidável de alta qualidade, este recipiente é resistente à corrosão e ao desgaste diário, garantindo uma vida útil prolongada mesmo em uso intensivo.
- **Higiene Otimizada:** A superfície lisa do inox é fácil de limpar e desinfetar, minimizando a acumulação de bactérias e odores.
- **Eficiência Operacional:** Equipado com rodas, o balde pode ser facilmente deslocado, simplificando as tarefas de recolha e eliminação de resíduos. Ideal para movimentar grandes volumes sem esforço.
- **Capacidade Adequada:** Com 50 litros, proporciona uma solução equilibrada para a maioria das necessidades de descarte, reduzindo a frequência de esvaziamento.
- **Design Profissional:** A estética moderna e limpa do inox integra-se perfeitamente em qualquer ambiente profissional, mantendo a imagem de profissionalismo.

Aplicações Profissionais

Este contentor é uma escolha ideal para uma vasta gama de estabelecimentos que exigem soluções de gestão de resíduos robustas e higiénicas. É particularmente útil em cozinhas profissionais de hotéis, restaurantes, hospitais e clínicas, onde a limpeza e a eficiência são cruciais. A sua robustez também o torna adequado para cantinas escolares ou industriais, bem como em áreas de preparação de alimentos em supermercados e padarias. A facilidade de transporte com rodas é um bónus significativo em ambientes movimentados.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Capacidade	50 litros
Material	Aço inoxidável
Dimensões	395mm (Diâmetro) x 580mm (Altura)
Pedal	Não incluído
Rodas	Sim
Peso Bruto	6 Kg

Perguntas Frequentes

1. Posso usar este balde em áreas de preparação de alimentos?

Sim, o seu material em aço inoxidável e a facilidade de limpeza tornam-no ideal para ambientes que exigem altos padrões de higiene, incluindo cozinhas profissionais e zonas de preparação de alimentos.

2. Quais são as vantagens de ter rodas num balde de resíduos?

As rodas facilitam significativamente o transporte do balde, mesmo quando cheio, reduzindo o esforço físico e o risco de lesões para os seus colaboradores, além de agilizar as operações de limpeza e esvaziamento.

3. É este balde resistente a produtos químicos de limpeza?

O aço inoxidável é naturalmente resistente a muitos produtos químicos. No entanto, recomenda-se verificar a compatibilidade dos produtos de limpeza utilizados para garantir a durabilidade e o brilho do equipamento a longo prazo.

4. Qual é a capacidade real em litros?

A capacidade é de 50 litros, o que o torna adequado para a gestão de volumes intermédios de lixo, sem necessidade de esvaziamentos excessivamente frequentes em operações de média dimensão.

5. Como posso prolongar a vida útil do meu balde de resíduos em inox?

Para preservar o seu estado, limpe-o regularmente com detergentes suaves e evite objetos pontiagudos que possam riscar a superfície. A remoção imediata de resíduos corrosivos também é fundamental.