

Ficha Tecnica

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

Hotelequip.pt

Rua Empresarial Nº 8A, Zona Industrial Ponte Seca
2510-752 Gaeiras, Portugal

Ficha tecnica gerada em: 22/07/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Hotelequip.pt

Lava-Mãos Profissional Inox com Dois Pulsadores 450x450mm

Informacoes do Produto

SKU:	UD2236.304	Modelo:	UD2236.304
Marca:	UDEX	EAN:	N/D
Peso:	13 kg	Dimensões:	450 x 450 x 850 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	UDEX
Modelo	UD2236.304

FAQ

Q: Quais as dimensões exatas deste lava mãos em inox? A: Este lava mãos em aço inoxidável possui dimensões de 450x450x850 mm. É compacto e adequado para cozinhas profissionais, restaurantes e bares, onde o espaço é frequentemente limitado. A sua estrutura foi pensada para otimizar a área de trabalho disponível., Q: Que tipo de instalação é necessária para o lava mãos com pulsadores? A: A instalação deste lava mãos requer ligações de água fria e quente, compatíveis com os dois pulsadores existentes. Não necessita de ligação elétrica. A montagem é simples e pode ser realizada por um técnico qualificado, garantindo o correto funcionamento e estanquidade., Q: Como deve ser feita a manutenção e limpeza deste lava mãos? A: Para manter o lava mãos em perfeitas condições, recomenda-se a limpeza diária com detergentes neutros e água. O aço inoxidável AISI 304 é resistente à corrosão e fácil de limpar, garantindo a higiene e a conformidade com as normas HACCP. Evite produtos abrasivos que possam danificar a superfície., Q: Este lava mãos é adequado para cozinhas industriais? A: Sim, este lava mãos foi especificamente concebido para ambientes de uso intensivo, como cozinhas industriais, restaurantes, hotéis e bares. O aço inoxidável de alta qualidade confere-lhe durabilidade e conformidade com as rigorosas normas de higiene e segurança alimentar, tornando-o uma escolha fiável para o setor HORECA.

Importado em

20/04/2026

Focus Keyword

lava mãos inox, lava mãos industrial, lavatório profissional

Importado por

ruimedalha@hotelequip.pt

WooCommerce ID

13705

Alt Text Imagens

Lava Mãos C/2 Pulsantes (1 Frio+1 Quente)

Outros Atributos

Marca: UDI

Título Original

Lava Mãos C/2 Pulsantes (1 Frio+1 Quente)

Estado WooCommerce

publish

Estado Optimização

published

Categoria Proposta (IA)

NEUTRO / INOX / PREPARAÇÃO ESTATICA > Lava Mãos

Categorias Secundárias

NEUTRO / INOX / PREPARAÇÃO ESTATICA

Upsells (SKU | Título)

HRLAVM,HRCN9004S

Uso Profissional - Dicas	Instale o lava-mãos a uma altura ergonómica que facilite o uso contínuo pelos seus colaboradores, minimizando a fadiga e incentivando a correta higienização das mãos., Certifique-se de que dispõe de dispensadores de sabão e toalhetes de papel descartáveis próximos ao lava-mãos para completar o ciclo de higiene das mãos de forma eficiente e conforme as diretrizes HACCP., Realize manutenções preventivas periódicas nos pulsadores e ligações de água para assegurar o fluxo correto e evitar fugas, garantindo a longevidade do equipamento e a eficiência operacional., Considere a instalação de vários lava-mãos em pontos chave da cozinha, especialmente em áreas de preparação distintas, para otimizar os fluxos de trabalho e reduzir deslocamentos desnecessários da equipa.
Uso Profissional - Perfis	Chef de Cozinha, Gestor de F&B (Food & Beverage), Diretor de Hotelaria
Descrição Curta Original	Lava mãos em inox com dois pulsantes (água fria e água quente).
Descrição Original (1/2)	Dimensões: 450x450x850 mm Peso 13 kg
Cross-sells (SKU Título)	HRMF7504E,HRT02CONB
Uso Profissional - Casos de Uso	Cozinhas de Restaurantes e Hotéis: Posicionado estrategicamente em zonas de preparação ou junto a equipamentos de cocção, permite aos chefs e cozinheiros uma lavagem rápida e eficaz das mãos entre diferentes tarefas ou após a manipulação de alimentos crus, minimizando o risco de contaminação cruzada e potenciando a fluidez do serviço., Áreas de Bar e Copa: Em bares, pastelarias ou zonas de copa, este lava-mãos oferece acesso imediato a água quente para a higienização de pequenos utensílios, como copos, jarras e colheres de bar, bem como para a lavagem das mãos dos funcionários, garantindo a higiene na preparação de bebidas e no serviço de mesa., Unidades de Restauração Coletiva e Cantinas: Em ambientes de grande volume de produção como cantinas escolares ou hospitais, a disponibilidade de água quente e fria controlada por pulsadores facilita a lavagem frequente das mãos dos operadores, essencial para a manipulação segura de grandes quantidades de alimentos e para a prevenção de surtos de doenças transmitidas por alimentos.
Uso Profissional - Introdução	O lava-mãos em aço inoxidável com dois pulsadores (água fria e quente) representa uma solução essencial para a manutenção rigorosa dos padrões de higiene em qualquer cozinha profissional ou área de preparação alimentar em Portugal. A sua construção robusta e funcionalidade de controlo de temperatura otimizam as operações diárias, assegurando a conformidade com as normas HACCP e contribuindo para a eficiência e segurança alimentar em ambientes de restauração, hotelaria e catering.
Largura (mm)	até 600 mm

Lava-mãos em aço inoxidável de 450x450mm, com dois pulsadores para água fria e quente. Essencial para higiene profissional e durabilidade em cozinhas.

Descricao Completa

lava-mãos inox — Mãos Inox — Principais Vantagens

Este equipamento para a higiene das mãos, fabricado em aço inoxidável, é projetado especificamente para as elevadas exigências de ambientes comerciais, como cozinhas industriais, restaurantes e bares. A robustez da sua conceção garante uma resistência superior à corrosão e uma longevidade excecional, mesmo sob uso intensivo diário, tornando-o um investimento fiável para o seu negócio.

A funcionalidade com dois acionadores independentes, que permitem a seleção imediata de água fria ou quente, oferece um controlo preciso da temperatura. Esta versatilidade otimiza o conforto e a eficiência na preparação de alimentos ou na lavagem de utensílios, adaptando-se rapidamente a diversas necessidades operacionais da sua equipa.

Desenvolvido para cumprir os mais rigorosos padrões de segurança alimentar, o design totalmente em aço inoxidável facilita a limpeza e desinfeção. Esta característica é crucial para a prevenção de contaminações cruzadas e para o cumprimento das normas HACCP, assegurando um ambiente de trabalho higiénico e seguro no seu estabelecimento.

Aplicações Profissionais

É ideal para as cozinhas profissionais de hotéis, restaurantes, pastelarias, talhos e outras unidades de restauração coletiva. As suas dimensões compactas tornam-no particularmente adequado para espaços com restrições de área, sem comprometer a sua funcionalidade essencial. Perfeito para postos de trabalho que exigem acesso rápido a água quente e fria para lavagens frequentes ao longo do dia, este módulo de higiene é uma solução versátil para otimizar os fluxos de trabalho e aprimorar a segurança na manipulação de alimentos. É um equipamento indispensável para manter os mais altos padrões de limpeza em qualquer tipo de cozinha.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões (CxPxA)	450 x 450 x 850 mm

Característica	Detalhe
Peso	13 kg
Material	Aço Inoxidável
Pulsadores	2 (1 para água fria, 1 para água quente)

Perguntas Frequentes

Q: Quais as dimensões exatas deste lavatório em inox?

A: Este lavatório em aço inoxidável possui dimensões de 450x450x850 mm. É compacto e adequado para cozinhas profissionais, restaurantes e bares, onde o espaço é frequentemente limitado. A sua estrutura foi pensada para otimizar a área de trabalho disponível.

Q: Que tipo de instalação é necessária para o lava-mãos com acionadores?

A: A instalação deste posto de higienização requer ligações de água fria e quente, compatíveis com os dois pulsadores existentes. Não necessita de ligação elétrica. A montagem é simples e pode ser realizada por um técnico qualificado, garantindo o correto funcionamento e estanquidade.

Q: Como deve ser feita a manutenção e limpeza deste equipamento?

A: Para manter o lava-mãos em perfeitas condições, recomenda-se a limpeza diária com detergentes neutros e água. O aço inoxidável AISI 304 é resistente à corrosão e fácil de limpar, o que o torna a escolha perfeita para ambientes onde a higiene e a prevenção de contaminações são prioritárias, como na restauração profissional.

Q: Este lava-mãos é adequado para cozinhas industriais de grande volume?

A: Sim, este lava-mãos foi especificamente concebido para ambientes de uso intensivo, como cozinhas industriais, restaurantes, hotéis e bares. O aço inoxidável de alta qualidade confere-lhe durabilidade e conformidade com as rigorosas normas de higiene e segurança alimentar, tornando-o uma escolha fiável para o setor profissional.

Q: Qual a principal vantagem dos dois pulsadores independentes?

A: A principal vantagem é o controlo preciso da temperatura da água. Isto permite uma adaptação rápida a diferentes tarefas, desde a lavagem rápida das mãos com água fria até à desinfeção de utensílios com água quente, aumentando a eficiência e a adaptabilidade nas operações da sua cozinha.