

Ficha Tecnica

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



Hotelequip.pt

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



Acesso rapido
ao produto

Ficha tecnica gerada em: 22/07/2026

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

Lava-Mãos Eletrónico de Inox Água Mista 45x45x85 cm

Informacoes do Produto

SKU:	UD2236.306	Modelo:	UD2236.306
Marca:	UDEX	EAN:	N/D
Peso:	12.54 kg	Dimensões:	450 x 450 x 850 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	UDEX
Modelo	UD2236.306

FAQ

Q: Quais as dimensões exatas e o espaço necessário para a instalação deste lava-mãos eletrónico? A: Este lava-mãos eletrónico possui dimensões de 450x450x850 mm (largura x profundidade x altura). Para a instalação, é crucial garantir um espaço adequado que permita o acesso às ligações de água (fria e quente) e esgoto, além de facilitar a manutenção e limpeza em redor do equipamento., Q: Quais são os requisitos de instalação para este lava-mãos eletrónico de água mista? A: Para a instalação deste lava-mãos eletrónico, são necessários pontos de ligação para água fria e água quente, uma vez que opera com água mista. Adicionalmente, requer uma ligação à rede elétrica para o funcionamento do sistema eletrónico e uma ligação ao esgoto para o devido escoamento da água utilizada. Recomenda-se a instalação por um profissional qualificado para garantir a conformidade com as normas de segurança e higiene., Q: Como devo proceder à manutenção e limpeza deste lava-mãos em aço inoxidável? A: A manutenção e limpeza deste lava-mãos eletrónico em aço inoxidável devem ser realizadas regularmente com produtos específicos para inox, não abrasivos, de forma a preservar o acabamento e assegurar a máxima higiene, especialmente em ambientes HORECA. Evite o uso de esfregões ou produtos corrosivos que possam danificar a superfície. A limpeza da torneira eletrónica deve ser feita com um pano húmido, evitando o contacto direto com água nos componentes elétricos., Q: Este lava-mãos eletrónico inclui alguma garantia e existe assistência técnica disponível? A: Sim, este lava-mãos eletrónico possui garantia conforme a legislação em vigor para equipamentos profissionais. Para questões de assistência técnica, dispomos de uma equipa especializada para resolver qualquer anomalia ou dúvida. Contacte o nosso serviço de apoio ao cliente para mais informações sobre os termos da garantia e assistência técnica disponível., Q: Quais acessórios são incluídos ou compatíveis com este lava-mãos eletrónico? A: O lava-mãos eletrónico é fornecido com os componentes essenciais para o seu funcionamento básico. Para otimizar a sua utilização, podem ser considerados acessórios compatíveis como dispensadores de sabão ou papel toalha. Aconselha-se a verificação da compatibilidade destes acessórios com o nosso departamento comercial para garantir uma integração perfeita.

Importado em

20/04/2026

Focus Keyword

Lava-Mãos Eletrónico, Pia de Mãos Profissional, Lava-Mãos Inox

Importado por

ruimedalha@hotelequip.pt

WooCommerce ID

13707

Alt Text Imagens

Lava Mãos Electrónico (ÁGua Mista)

Outros Atributos

Marca: UDI

Título Original

Lava Mãos Electrónico (ÁGua Mista)

Estado WooCommerce

publish

Estado Optimização	published
Categoria Proposta (IA)	PREPARAÇÃO DINÂMICA > Pios Lava-Mãos
Categorias Secundárias	NEUTRO / INOX / PREPARAÇÃO ESTATICA
Upsells (SKU Título)	HRMF6004E,HRMF9004E,HRMF6004S,HRMF9004S
Uso Profissional - Dicas	Posicionar o lava-mãos em locais de fácil acesso e visibilidade nas zonas de produção, incentivando a sua utilização frequente pela equipa., Assegurar a manutenção regular dos sensores e da calibração da mistura de água para otimizar o consumo energético e garantir o conforto térmico da água., Integrar o lava-mãos eletrónico no plano HACCP do estabelecimento, destacando a sua contribuição para a redução de riscos de contaminação cruzada., Considerar a instalação de dispensadores de sabão e toalhetes de papel automáticos adjacentes para completar um posto de higiene das mãos totalmente sem contacto.
Uso Profissional - Perfis	Chef de Cozinha Executivo, Responsável de F&B (Food & Beverage), Gestor de Hotel ou Alojamento Local, Comprador Profissional para o Setor HORECA
Descrição Curta Original	Lava mãos eletrónico, água fria e quente.
Descrição Original (1/2)	Dimensões: 450x450x850 mm Peso 12,54 kg
Cross-sells (SKU Título)	HRPLL6006E,HRPR2F7508E,HRPR7508E,MS100.770.061
Uso Profissional - Casos de Uso	Cozinhas de Restaurantes e Hotéis: Posicionado estrategicamente nas áreas de pré-preparação e confeção, este lava-mãos permite que os chefs e cozinheiros higienizem as mãos rapidamente e sem contacto após manusear diferentes ingredientes, como carnes cruas ou vegetais, minimizando o risco de contaminação cruzada entre alimentos. A ativação por sensor garante que as mãos, por vezes, sujas ou com luvas, não toquem em superfícies que posteriormente seriam manipuladas por outros., Balneários e Vestiários de Pessoal: Em espaços onde os colaboradores se preparam para iniciar o turno ou após pausas, o lava-mãos eletrónico oferece uma solução higiénica e duradoura para a lavagem das mãos. A robustez do inox e a facilidade de limpeza são cruciais para manter um ambiente sanitário em áreas de elevado tráfego, garantindo que o pessoal entra nas áreas de produção com as mãos devidamente higienizadas, cumprindo as normas HACCP., Zonas de Copa e Lavagem em Bares e Cafetarias: Em estabelecimentos com serviço de bebidas e refeições ligeiras, como bares e cafetarias, a utilização deste lava-mãos permite que os baristas e empregados lavem as mãos com frequência, especialmente após manusear dinheiro, recolher loiça ou antes de preparar bebidas e servir alimentos. A funcionalidade de água mista é particularmente útil para o conforto dos colaboradores, independentemente da temperatura ambiente.

Uso Profissional - Introdução

O Lava-Mãos Eletrónico de Água Mista é um equipamento indispensável para qualquer operação HORECA em Portugal que priorize rigorosos padrões de higiene e eficiência operacional. A sua conceção em aço inoxidável e o funcionamento sem contacto garantem a redução drástica da contaminação cruzada, um fator crítico em ambientes de preparação alimentar. Com dimensões otimizadas e capacidade para água mista, este lava-mãos assegura uma solução robusta e ergonómica para a manutenção da salubridade das mãos da equipa, contribuindo diretamente para a segurança alimentar e a produtividade no setor.

Descricao Resumida

Lava-mãos eletrónico profissional em aço inoxidável para cozinhas e estabelecimentos, com água mista. Medidas: 45x45x85 cm.

Descricao Completa

Lava-Mãos Eletrónico — Mãos Eletrónico — Principais Vantagens

Este lavatório com sistema eletrónico oferece uma solução excecional de higiene e eficiência para as cozinhas profissionais mais exigentes. A construção robusta em aço inoxidável garante uma durabilidade superior e uma resistência inigualável à corrosão, características cruciais para ambientes de uso intensivo, como a restauração e hotelaria. Com ativação automática do fluxo de água, minimiza-se o contacto, essencial para a segurança alimentar do seu negócio.

A funcionalidade de água misturada otimiza o consumo energético, providenciando ao mesmo tempo o conforto térmico necessário para os utilizadores, adaptando-se perfeitamente às diversas necessidades de higienização das mãos. O seu design compacto, com dimensões de 45x45x85 cm, permite uma integração fácil e harmoniosa em espaços limitados, sem comprometer a funcionalidade ou a eficácia, sendo perfeito para cozinhas de qualquer dimensão.

Aplicações Profissionais

O equipamento é ideal para uma vasta gama de aplicações profissionais, incluindo cozinhas industriais, restaurantes, bares, hotéis e balneários de pessoal. É indispensável em qualquer estabelecimento do setor alimentar que exija os mais elevados padrões de higiene e segurança. A sua natureza automática e sem contacto é particularmente adequada para áreas de preparação de alimentos, onde a rapidez na higienização e a prevenção de contaminação cruzada são fatores críticos para a conformidade com as normas HACCP e a eficiência operacional.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões (L x P x A)	450 x 450 x 850 mm
Peso	12,54 kg
Tipo de Água	Mista (fria e quente)
Funcionamento	Eletrónico
Material	Aço inoxidável

Perguntas Frequentes

Qual a principal vantagem de um lavatório automático para o setor profissional?

A principal vantagem é a promoção rigorosa da higiene e a diminuição da contaminação cruzada, uma vez que não é necessário tocar nas torneiras para ativar o fluxo de água. Esta particularidade é fundamental para manter os elevados padrões de segurança alimentar exigidos em cozinhas e estabelecimentos similares.

Este lavatório é adequado para instalação em espaços com área limitada?

Sim, com as suas dimensões de 450x450x850 mm, este equipamento foi especificamente projetado para se integrar de forma eficiente mesmo em cozinhas com espaço restrito. Garante plena funcionalidade sem comprometer a área útil disponível no seu estabelecimento.

O sistema de água mista suporta tanto água fria como quente?

Positivo, o sistema de água misturada permite o fornecimento de água fria e quente, proporcionando grande flexibilidade e conforto para o utilizador. Além disso, este sistema contribui para a otimização do consumo energético, adaptando-se às necessidades específicas de cada momento.

Que requisitos de instalação são necessários para este lavatório eletrónico de água mista?

Para a instalação, são necessários pontos de ligação para água fria e água quente, uma vez que opera com água mista. Adicionalmente, requer uma ligação à rede elétrica para o funcionamento do sistema eletrónico e uma ligação ao esgoto para o devido escoamento da água utilizada. Recomenda-se a instalação por um profissional qualificado para garantir a conformidade com as normas de segurança e higiene.

Como devo proceder à manutenção e limpeza do lava-mãos em aço inoxidável?

A manutenção e limpeza devem ser realizadas regularmente com produtos específicos para aço inoxidável, não abrasivos, de forma a preservar o acabamento e assegurar a máxima higiene. Evite o uso de esfregões ou produtos corrosivos que possam danificar a superfície. A limpeza da torneira eletrónica deve ser feita com um pano húmido, evitando o contacto direto com água nos componentes elétricos.