

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 Inox AISI 304 com Pedal 40x40cm

Informacoes do Produto

SKU:	UD2236.405	Modelo:	UD2236.405
Marca:	UDEX	EAN:	N/D
		Dimensões:	400 x 400 x 850 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	UDEX
Modelo	UD2236.405

FAQ

Q: Quais são as dimensões exatas deste lava-mãos e qual o espaço necessário para a sua instalação? A: Este lava-mãos possui dimensões de 400x400x850/900 mm (largura x profundidade x altura). Para a sua instalação, é crucial garantir espaço suficiente ao redor para permitir o acesso fácil para manutenção e limpeza, além de considerar a ligação à rede de água e esgotos. Recomenda-se um espaço mínimo de 10 cm de cada lado para uma inserção adequada em área de trabalho., Q: Quais os requisitos de instalação para o lava-mãos em aço inox com misturador de temperatura e sifão? A: A instalação deste lava-mãos requer ligação à rede de água fria e quente, bem como a uma saída de esgotos padrão para o sifão incluído. Não necessita de energia elétrica, pois a ativação é mecânica via pedal, e o misturador de temperatura é manual. Aconselhamos sempre a instalação por um técnico qualificado para garantir o correto funcionamento e conformidade com as normas sanitárias vigentes., Q: Como se deve realizar a manutenção e limpeza deste lava-mãos em aço inoxidável AISI 304? A: A manutenção e limpeza do lava-mãos em aço inoxidável AISI 304 são simples. Recomenda-se a utilização de água morna e detergente neutro, aplicando com um pano macio. Para garantir a higiene máxima, evite produtos abrasivos ou esfregões metálicos que possam riscar a superfície. Uma limpeza regular após cada uso ajuda a prevenir o acúmulo de sujidade e manchas de calcário, mantendo o seu aspeto e funcionalidade., Q: Este lava-mãos inclui acessórios para a instalação ou estes devem ser adquiridos separadamente? A: Este lava-mãos é fornecido com um misturador de temperatura e sifão, o que simplifica a sua instalação inicial. No entanto, os flexíveis de ligação à rede de água (água fria e quente) e outros elementos específicos para a conexão ao esgoto do seu estabelecimento, podem ser necessários e não estão incluídos. Aconselha-se verificar os requisitos de instalação antes da aquisição.

Importado em

20/04/2026

Focus Keyword

lava-mãos inox aisi 304, lava-mãos industrial, lava-mãos com pedal

Importado por

ruimedalha@hotelequip.pt

WooCommerce ID

13709

Alt Text Imagens

Lava Mãos Aço Inox Aisi 304 C/mist.temp.+sifao

Outros Atributos

Marca: UDI

Título Original

Lava Mãos Aço Inox Aisi 304 C/mist.temp.+sifao

Estado WooCommerce

publish

Estado Optimização

published

Categoria Proposta (IA)

NEUTRO / INOX / PREPARAÇÃO ESTATICA > Lava Mãos

Categorias Secundárias

NEUTRO / INOX / PREPARAÇÃO ESTATICA

Upsells (SKU Título)	HRCNS6004S,HRCNS9004S
Uso Profissional - Dicas	Posicionar estrategicamente próximo das áreas de maior manipulação de alimentos ou de maior tráfego de pessoal para maximizar a frequência e a facilidade de uso., Assegurar a manutenção regular do sifão e das ligações de água para prevenir obstruções e garantir um fluxo constante e higiénico., Utilizar dispensadores de sabão e toalhetes de papel descartáveis adjacentes ao lava-mãos para completar o ciclo de higiene das mãos de forma eficiente e sem contacto., Verificar periodicamente a temperatura da água quente para garantir que atinge os requisitos mínimos para uma lavagem eficaz, conforme as diretrizes de segurança alimentar.
Uso Profissional - Perfis	Chef de Cozinha Executivo, Responsável de F&B (Food & Beverage), Gerente de Hotelaria
Descrição Curta Original	Lava mãos em aço inox AISI 304, com pedal e duas águas.
Descrição Original (1/2)	Dimensões: 400x400x850/900 mm
Cross-sells (SKU Título)	HRT02CONB,MS100.770.061
Uso Profissional - Casos de Uso	Cozinhas Profissionais de Restaurantes e Hotéis: Essencial para a equipa de cozinha manter a higiene das mãos entre diferentes tarefas, como a manipulação de carnes cruas e vegetais, ou após manusear utensílios sujos, sem qualquer contacto manual com as torneiras, o que é crítico para a prevenção de contaminações e para o cumprimento do HACCP em Portugal., Áreas de Preparação em Pastelarias e Padarias: Permite que os pasteleiros e padeiros lavem as mãos rapidamente e de forma higiénica entre a preparação de massas, cremes e recheios, utilizando água quente para uma desinfeção mais eficaz e água fria para arrefecimento rápido, garantindo a qualidade e segurança dos produtos finais., Zonas de Bar e Cafetaria: Ideal para os barmen e empregados de balcão manterem a higiene das mãos após o manuseamento de dinheiro, copos sujos ou antes de preparar bebidas e alimentos, assegurando a máxima higiene no serviço ao cliente sem interromper o fluxo de trabalho com toques em torneiras.
Uso Profissional - Introdução	O lava-mãos em aço inoxidável AISI 304 com acionamento por pedal e duas águas é um equipamento fundamental para assegurar a conformidade com as mais rigorosas normas de higiene e segurança alimentar em qualquer operação Horeca. A sua construção robusta garante durabilidade e resistência à corrosão, enquanto o acionamento sem contacto manual minimiza a contaminação cruzada, otimizando a eficiência operacional e a saúde pública no ambiente de trabalho.

Lava-mãos em aço inox AISI 304 de 40x40cm, com acionamento por pedal e misturador para duas águas. Essencial para higiene profissional.

Descricao Completa

Este equipamento de lavagem de mãos, fabricado em aço inoxidável AISI 304, é uma solução essencial para garantir os mais elevados padrões de higiene em qualquer estabelecimento profissional. A sua constituição robusta confere uma durabilidade notável e uma excelente resistência à corrosão, aspetos cruciais em ambientes como cozinhas profissionais, restauração e unidades hoteleiras.

Integrando um sistema de acionamento por pedal, este aparelho assegura uma operação totalmente higiénica e sem contacto manual, o que minimiza eficazmente a dispersão de bactérias. A capacidade para dispensar água quente e fria, através de um misturador incluído, proporciona toda a versatilidade necessária para as diversas necessidades de higienização, contribuindo para um local de trabalho seguro e produtivo. A inclusão de um sifão simplifica a montagem e a manutenção, assegurando um escoamento adequado.

lava-mãos inox aisi 304 — Mãos com Pedal — Principais Vantagens

Desenvolvido para responder às exigências de higiene mais rigorosas, este lavatório em aço inoxidável destaca-se pela sua fiabilidade e eficiência. A sua construção em AISI 304 prolonga a vida útil do equipamento e resiste à corrosão diária. O sistema de pedal promove a segurança alimentar ao eliminar o contacto das mãos com as torneiras e o sistema de dupla água (quente e fria) oferece total controlo da temperatura, otimizando as rotinas de limpeza.

Aplicações Profissionais

Este equipamento é perfeitamente adequado para cozinhas industriais de restaurantes, pastelarias, hotéis, hospitais, escolas e qualquer outro estabelecimento do setor de hotelaria, restauração e catering que exija um ponto de higienização rápido e eficaz. As suas dimensões compactas, de 400x400mm, permitem uma integração harmoniosa em espaços de trabalho limitados, sem comprometer a sua funcionalidade essencial. É uma peça fundamental para cumprir as rigorosas normas de higiene e segurança alimentar.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
----------------	---------

Material	Aço Inoxidável AISI 304
Dimensões (CxLxA)	400x400x850/900 mm
Tipo de Acionamento	Pedal
Fornecimento de Água	Duas águas (quente e fria) com misturador
Acessórios Incluídos	Sifão

Perguntas Frequentes

Q: Quais as dimensões exatas deste lava-mãos e qual o espaço necessário para a sua instalação?

A: Este lava-mãos possui dimensões de 400x400x850/900 mm (largura x profundidade x altura). Para a sua instalação, é crucial garantir espaço suficiente ao redor para permitir o acesso fácil para manutenção e limpeza, além de considerar a ligação à rede de água e esgotos. Recomenda-se um espaço mínimo de 10 cm de cada lado para uma inserção adequada em área de trabalho.

Q: Quais os requisitos de instalação para o lava-mãos em aço inox com misturador de temperatura e sifão?

A: A instalação deste lava-mãos requer ligação à rede de água fria e quente, bem como a uma saída de esgotos padrão para o sifão incluído. Não necessita de energia elétrica, pois a ativação é mecânica via pedal, e o misturador de temperatura é manual. Aconselhamos sempre a instalação por um técnico qualificado para garantir o correto funcionamento e conformidade com as normas sanitárias vigentes.

Q: Como se deve realizar a manutenção e limpeza deste lava-mãos em aço inoxidável AISI 304?

A: A manutenção e limpeza do lava-mãos em aço inoxidável AISI 304 são simples. Recomenda-se a utilização de água morna e detergente neutro, aplicando com um pano macio. Para garantir a higiene máxima, evite produtos abrasivos ou esfregões metálicos que possam riscar a superfície. Uma limpeza regular após cada uso ajuda a prevenir o acúmulo de sujeira e manchas de calcário, mantendo o seu aspeto e funcionalidade.

Q: Este lava-mãos inclui acessórios para a instalação ou estes devem ser adquiridos separadamente?

A: Este lava-mãos é fornecido com um misturador de temperatura e sifão, o que simplifica a sua instalação inicial. No entanto, os flexíveis de ligação à rede de água (água fria e quente) e outros elementos específicos para a conexão ao esgoto do seu estabelecimento, podem ser necessários e não estão incluídos. Aconselha-se verificar os requisitos de instalação antes da aquisição.

Q: Qual a importância do aço inoxidável AISI 304 para a higiene em ambientes profissionais?

A: O aço inoxidável AISI 304 é crucial em ambientes profissionais devido à sua alta resistência à corrosão, facilidade de limpeza e durabilidade, o que impede a proliferação de bactérias e garante a

conformidade com as normas de segurança alimentar, como o HACCP. É um material ideal para áreas de preparação de alimentos e lavagem de mãos.