

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



Mesa de Trabalho Inox com Tulha 700x600x850 mm

Informacoes do Produto

SKU:	UD2236.421	Modelo:	N/D
Marca:	N/D	EAN:	N/D
		Dimensões:	700 x 600 x 850 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Tipo	Com Tulha
Largura (mm)	600–1000 mm

Descricao Resumida

Bancada industrial em aço inoxidável com tulha, ideal para cozinhas profissionais. Com 700x600x850 mm, garante durabilidade e higiene. Perfeita para gestão de resíduos e preparação.

Descricao Completa

Bancada Inox com Tulha — Principais Vantagens

Este módulo de trabalho em aço inoxidável com depósito integrado é a solução perfeita para cozinhas profissionais, bares e pastelarias que procuram otimizar o espaço e a eficiência. A sua construção robusta em aço inoxidável de alta qualidade assegura uma durabilidade excepcional e resistência superior à corrosão, elementos cruciais em ambientes de restauração de elevado volume. É ideal para manter os mais elevados padrões de higiene.

O sistema de tulha incorporado simplifica a gestão de resíduos ou o armazenamento de ingredientes essenciais, melhorando o fluxo de trabalho e mantendo a área de preparação organizada. Este design funcional não só contribui para um ambiente mais produtivo, como também permite que os utilizadores executem as suas responsabilidades com maior conforto e agilidade. A superfície de trabalho generosa complementa a operacionalidade diária.

A facilidade de limpeza é um dos maiores benefícios, cumprindo integralmente as normas HACCP para a segurança alimentar. O acabamento polido do aço inoxidável permite uma higienização rápida e eficaz, essencial para manter um ambiente asséptico na sua cozinha. Este equipamento foi concebido a pensar na otimização dos processos de trabalho.

Aplicações Profissionais

Esta mesa de trabalho profissional é perfeitamente adequada para uma ampla gama de estabelecimentos, incluindo restaurantes, hotéis, cafetarias, padarias e hospitais. É particularmente vantajosa para áreas de preparação de alimentos, zonas de pré-lavagem de loiça, ou como complemento em qualquer linha de confeção que exija um tratamento rápido de resíduos ou acesso constante a ingredientes.

A tulha é especialmente útil para a recolha imediata de desperdícios durante a preparação, para o armazenamento temporário de vegetais frescos ou para a deposição de gelo, tornando esta unidade versátil em diversos contextos operacionais com um volume médio a elevado de produção. A funcionalidade é pensada para agilizar o serviço.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões (CxPxA)	700x600x850 mm
Material	Aço Inoxidável
Tipo	Bancada com Tulha
Marca	UDI

Perguntas Frequentes

Q: Quais são as dimensões exatas desta bancada com tulha e qual o espaço necessário para a sua instalação?

A: Esta bancada apresenta dimensões de 700x600x850 mm (largura x profundidade x altura), o que facilita a sua integração em ambientes de cozinha profissionais com espaço limitado. Recomenda-se um espaço ligeiramente superior a estas medidas para permitir a correta ventilação e acessibilidade durante a utilização e manutenção.

Q: Esta bancada necessita de alguma instalação específica ou requisitos técnicos (elétricos, hídricos)?

A: A bancada com tulha é um equipamento estático não requerendo instalações elétricas nem hídricas específicas. É de fácil posicionamento, sendo apenas necessário um piso nivelado e estável para garantir a sua segurança e funcionalidade.

Q: Como se deve proceder à manutenção e limpeza desta bancada de aço inoxidável para garantir a sua durabilidade e higiene?

A: A limpeza desta bancada deve ser efetuada regularmente com detergentes neutros e água morna, utilizando panos macios. Evite produtos abrasivos ou esfregões metálicos que possam danificar a superfície de aço inoxidável. A secagem deve ser imediata para prevenir manchas de calcário e garantir a máxima higiene, em conformidade com as normas HACCP.

Q: A tulha pode ser usada para que fins?

A: A tulha é extremamente versátil e pode ser utilizada tanto para a recolha rápida de resíduos alimentares durante a preparação, como para o armazenamento temporário de ingredientes secos a granel ou até mesmo para a deposição de gelo, otimizando o espaço e a funcionalidade.

Q: É possível personalizar as bancadas com tulha (i.e. ter a tulha à direita em vez de à esquerda/centrada)?

A: A configuração da tulha poderá variar conforme o modelo específico. Contacte o nosso serviço de apoio ao cliente para verificar as opções de modelos disponíveis e encontrar a bancada que melhor se adapta às suas necessidades de espaço e fluxo de trabalho.