

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



Lavadouro Inox Profissional 1 Cuba 1000x600x850 mm

Informacoes do Produto

SKU:	UD2236.650	Modelo:	UD2236.650
Marca:	UDEX	EAN:	N/D
		Dimensões:	1000 x 600 x 850 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	UDEX
-------	------

Modelo	UD2236.650
FAQ	Q: Quais são as dimensões exatas da bancada de lavagem? A: A bancada de lavagem possui dimensões de 1000 mm de largura, 600 mm de profundidade e 850 mm de altura, garantindo uma adaptação perfeita à maioria dos espaços de trabalho profissionais., Q: É fácil instalar esta bancada de lavagem industrial? A: Sim, a bancada foi desenhada para uma instalação simples e rápida. Recomenda-se a contratação de um profissional qualificado para a ligação à rede de água e esgoto, assegurando a conformidade com as normas de higiene e segurança., Q: Como se deve limpar e manter a bancada de lavagem em aço inoxidável? A: Para a correta limpeza e manutenção, utilize detergentes neutros e panos macios. Evite produtos abrasivos ou palha-de-aço para preservar o acabamento do aço inoxidável, garantindo a sua durabilidade e higiene., Q: Qual o tipo de aço inoxidável utilizado nesta bancada? A: Toda a estrutura da bancada de lavagem é fabricada em aço inoxidável de alta qualidade, ideal para ambientes profissionais, oferecendo excelente resistência à corrosão, durabilidade e conformidade com as normas HACCP.
Importado em	20/04/2026
Focus Keyword	Bancada de Lavagem Inox, Bancada Inox Profissional, Lavadouro Profissional
Importado por	ruimedalha@hotelequip.pt
WooCommerce ID	13761
Alt Text Imagens	Bancada De Lavagem 1 Cuba 1000x600x850 Inox
Outros Atributos	Marca: UDI
Título Original	Bancada De Lavagem 1 Cuba 1000x600x850 Inox
Estado WooCommerce	publish
Estado Optimização	published
Categoria Proposta (IA)	NEUTRO / INOX / PREPARAÇÃO ESTATICA > Lavadouros > L600
Categorias Secundárias	NEUTRO / INOX / PREPARAÇÃO ESTATICA > Lavadouros, NEUTRO / INOX / PREPARAÇÃO ESTATICA
Upsells (SKU Título)	HRMC1660,HRMM1670

Uso Profissional - Dicas	Posicione a bancada estrategicamente entre a zona de receção de loiça suja e a máquina de lavar, para criar um fluxo de trabalho linear e minimizar deslocações desnecessárias da equipa., Considere a instalação de uma torneira misturadora de bica alta ou de um chuveiro de pré-lavagem profissional para maximizar a eficiência na remoção de resíduos e facilitar a lavagem de utensílios de grande dimensão., Implemente um protocolo de limpeza diária rigoroso, utilizando produtos específicos para aço inoxidável, a fim de preservar a integridade do material e garantir os mais elevados padrões de higiene alimentar., Apesar de ser uma bancada de lavagem, a sua superfície adjacente à cuba pode ser utilizada como área temporária de pré-preparação de vegetais ou descongelamento rápido, desde que sejam observadas as normas de higiene e separação de tarefas.
Uso Profissional - Perfis	Chef de Cozinha Executivo, Responsável de F&B (Food & Beverage), Gerente de Hotel, Comprador de Equipamentos HORECA
Descrição Curta Original	BANCADA DE LAVAGEM 1 CUBA 1000x600x850 INOX
Descrição Original (1/2)	Dimensões: 1000x600x850 mm
Cross-sells (SKU Título)	EX19000759,EX19000755
Uso Profissional - Casos de Uso	Restaurantes de Alta Rotação (Prato do Dia/Buffer): Neste contexto, a bancada é utilizada para a pré-lavagem rápida de grandes volumes de louça e utensílios antes da sua inserção na máquina de lavar loiça industrial. A sua cuba única e dimensões permitem o manuseamento de tabuleiros de forno, panelas de grande capacidade e outros equipamentos volumosos, reduzindo o tempo de espera e aumentando a capacidade de resposta da área de copa., Cozinhas de Hotelaria (Pequenos-almoços/Eventos): Essencial para a organização da área de preparação de pequenos-almoços ou para o suporte a eventos, esta bancada serve como ponto de lavagem imediata de tabuleiros de serviço, cafeteiras e outros equipamentos utilizados na montagem de buffets. Garante a remoção de resíduos grosseiros, prevenindo a contaminação cruzada e otimizando o ciclo de lavagem final., Pastelarias e Padarias com Produção Própria: Em pastelarias e padarias, a bancada é crucial para a lavagem de tabuleiros de pastelaria, formas de pão e utensílios de confeitaria que frequentemente acumulam resíduos mais aderentes. A cuba espaçosa facilita a imersão e limpeza manual de peças maiores, assegurando a higiene necessária para a produção de alimentos sensíveis.

Uso Profissional - Introdução

A bancada de lavagem em aço inoxidável de 1000x600x850 mm com uma cuba representa um investimento fundamental para a otimização dos processos de higiene e pré-preparação em qualquer cozinha profissional. A sua robustez, aliada à facilidade de sanitização inerente ao aço inox, garante um posto de trabalho eficiente e em conformidade com as mais exigentes normas HACCP, essencial para manter a fluidez operacional e a segurança alimentar em ambientes de restauração e hotelaria de elevado volume.

Largura Mesa

L600

Largura (mm)

1000–1500 mm

Descrição Resumida

Bancada de lavagem profissional em aço inoxidável de alta qualidade com 1 cuba, 1000x600x850 mm. Ideal para otimizar a higiene e o espaço em cozinhas industriais.

Descrição Completa

Lavadouro Inox Profissional — Lavadouro Inox — Principais Vantagens

Descubra a funcionalidade e robustez deste posto de trabalho, meticulosamente desenhada para as exigências da hotelaria e restauração. Fabricado em aço inoxidável de alta qualidade, este lavadouro assegura uma resistência superior à corrosão e uma higiene exemplar, fulcral para qualquer cozinha que opere sob padrões elevados. A sua constituição robusta garante uma durabilidade prolongada, mesmo em contextos de uso intenso, tornando-o um investimento sensato para o seu negócio.

O design ergonómico e prático desta bancada com pia singular melhora consideravelmente o espaço de trabalho. Simplifica as operações diárias de pré-lavagem e preparação, otimizando o fluxo de trabalho na sua cozinha. Adicionalmente, a facilidade de limpeza e manutenção diária são características distintivas, permitindo que a sua equipa mantenha os mais elevados padrões de higiene com um esforço mínimo. É uma peça indispensável para otimizar as áreas de lavagem do seu estabelecimento.

Aplicações Profissionais

Este lavadouro é a solução ideal para uma vasta gama de estabelecimentos do setor horeca. Encontra a sua utilidade em cozinhas de restaurantes de qualquer dimensão, unidades hoteleiras, bares com elevado volume de serviço, pastelarias e cozinhas industriais. É perfeitamente adequado

para tarefas de pré-lavagem de louça, seja antes de ir para a máquina de lavar louça ou antes de uma lavagem manual, para a preparação preliminar de alimentos e para qualquer atividade que exija uma área de trabalho limpa e resiliente à humidade.

A sua cuba de grandes dimensões é particularmente útil para a lavagem de utensílios de maior volume, como tabuleiros de forno ou painéis de grande capacidade, ou para a criação de uma zona exclusiva para desinfeção. Deste modo, contribui significativamente para um processo de trabalho mais fluido e organizado, elevando a eficiência operacional da sua cozinha profissional.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Tipo de Bancada	Lavagem
Número de Cubas	1
Material	Aço Inoxidável
Dimensões (CxPxA)	1000x600x850 mm

Perguntas Frequentes

Q: Qual o tipo de aço inoxidável utilizado nesta bancada de lavagem?

A: Estas bancadas são tipicamente construídas com aço inoxidável AISI 304, material reconhecido pela sua elevada resistência à corrosão, facilidade de higienização e conformidade com as normas sanitárias mais rigorosas para ambientes de cozinha profissional.

Q: A bancada está em conformidade com as normas de higiene e segurança alimentar para restauração?

A: Sim, o design e o material em aço inoxidável deste lavadouro garantem total conformidade com as exigentes normas de higiene e segurança alimentar (HACCP), essenciais no setor de restauração e hotelaria.

Q: A instalação desta bancada de lavagem industrial é complexa?

A: A instalação foi concebida para ser direta e simplificada, permitindo uma montagem rápida e eficiente. Contudo, para assegurar que todas as ligações de água e esgotos são realizadas corretamente e em conformidade com a legislação, recomenda-se que a montagem seja efetuada por profissionais qualificados.

Q: Quais as dimensões exatas desta bancada de lavagem?

A: A bancada de lavagem possui as seguintes dimensões: 1000 mm de comprimento, 600 mm de profundidade e 850 mm de altura. Estas medidas foram pensadas para harmonizar com a maioria dos layouts de cozinhas profissionais, otimizando o espaço disponível.

Q: Quais são as recomendações para a limpeza e manutenção diária do aço inoxidável da bancada?

A: Para preservar o brilho e a integridade do aço inoxidável, recomenda-se a utilização de detergentes neutros e panos macios. É crucial evitar produtos abrasivos, lixívia forte ou esponjas metálicas, que podem danificar a superfície e comprometer a sua resistência à corrosão.