

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

Bancada de Lavagem Inox 1 Cuba 1000x600x850 mm

Informacoes do Produto

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

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	UDEX
Modelo	Complementos

FAQ

Q: Quais são as dimensões exatas desta bancada de lavagem? A: Esta bancada de lavagem apresenta dimensões de 1000 mm de comprimento, 600 mm de profundidade e 850 mm de altura, ideal para cozinhas profissionais com espaço limitado ou onde se pretende otimizar ao máximo o aproveitamento do espaço., Q: É necessário algum tipo de instalação especial para esta bancada? A: A bancada é fornecida desmontada e foi concebida para uma montagem simples e intuitiva. Requer apenas um ponto de água e esgoto para a cuba, não sendo necessária qualquer ligação elétrica ou a gás., Q: Como devo proceder à limpeza e manutenção adequada desta bancada de lavagem? A: Para a limpeza diária, utilize água morna e detergente neutro, aplicando com um pano macio. Evite produtos abrasivos ou estropajos metálicos para preservar o acabamento em aço inoxidável. A manutenção é mínima, bastando verificar periodicamente o estado das uniões e o escoamento da cuba., Q: Esta bancada de lavagem em inox é resistente à corrosão? A: Sim, o aço inoxidável de alta qualidade utilizado nesta bancada oferece excelente resistência à corrosão, sendo ideal para ambientes de cozinha profissionais onde a humidade e o uso de produtos de limpeza são frequentes, garantindo assim uma longa vida útil do equipamento.

Importado em

20/04/2026

Focus Keyword

bancada de lavagem inox, bancada inox profissional, bancada lavagem 1 cuba

Importado por

ruimedalha@hotelequip.pt

WooCommerce ID

13763

Alt Text Imagens

Bancada Lavagem 1 Cub 1000x600x850 Inox Desmontada

Outros Atributos

Marca: UDI

Título Original

Bancada Lavagem 1 Cub 1000x600x850 Inox Desmontada

Estado WooCommerce

publish

Estado Optimização

published

Categoria Proposta (IA)

NEUTRO / INOX / PREPARAÇÃO ESTATICA > Lavadouros > L600

Categorias Secundárias

GELATARIA > Complementos, NEUTRO / INOX / PREPARAÇÃO ESTATICA > Lavadouros, NEUTRO / INOX / PREPARAÇÃO ESTATICA

Upsells (SKU | Título)

HRCNS9008S,HRCN9004S,HRCN9008S

Uso Profissional - Dicas	Posicione a bancada estrategicamente perto de zonas de preparação ou cocção para minimizar deslocações e otimizar a ergonomia do posto de trabalho., Utilize produtos de limpeza específicos para aço inoxidável, evitando abrasivos que possam danificar a superfície e comprometer a sua resistência à corrosão e higiene., Implemente um protocolo de limpeza diário rigoroso, incluindo a desinfecção da cuba e da superfície de trabalho, para assegurar o cumprimento das normas HACCP e prolongar a vida útil do equipamento., Considere a instalação de um escorredor de pratos ou um suporte de utensílios adjacente para otimizar o espaço e a funcionalidade da área de lavagem.
Uso Profissional - Perfis	Chef de Cozinha, Responsável de F&B (Food & Beverage), Gerente de Hotel, Comprador Profissional para HORECA
Descrição Curta Original	Bancada de lavagem em aço inox com uma cuba, desmontada.
Descrição Original (1/2)	Dimensões: 1000x600x850 mm
Cross-sells (SKU Título)	HRFD10L600S,HRFD10L10L600S
Uso Profissional - Casos de Uso	Cozinhas de Restaurantes de Pequeno e Médio Porte: Neste ambiente, a bancada serve como estação primária para a lavagem de vegetais, frutas e pequenos utensílios antes da sua preparação. A cuba única é ideal para imersão e enxaguamento de ingredientes frescos, enquanto a área adjacente permite o corte e a organização, minimizando a contaminação cruzada e otimizando o fluxo de trabalho em espaços mais compactos., Áreas de Suporte em Hotéis e Catering: Em cozinhas de apoio para eventos, buffets ou serviço de quartos, esta bancada é utilizada para a lavagem rápida de pratos, copos e talheres de pequena dimensão, ou para a preparação de bebidas e cocktails. A sua facilidade de limpeza e resistência à corrosão são cruciais para manter os padrões de higiene elevados, mesmo em operações com picos de trabalho intensos., Pastelarias e Padarias Artesanais: Aqui, a bancada é indispensável para a higienização de tabuleiros, formas e utensílios de confeitaria, bem como para a lavagem de frutas e frutos secos que serão incorporados em massas e recheios. A superfície de trabalho em inox oferece um local seguro e asséptico para a manipulação de ingredientes sensíveis e para a montagem de produtos finais, assegurando a qualidade e a segurança dos alimentos.
Uso Profissional - Introdução	A bancada de lavagem em aço inoxidável 1000x600x850 mm com cuba é um equipamento fundamental para otimizar processos de higiene e preparação em qualquer cozinha profissional. A sua robustez, higiene intrínseca ao material e dimensões otimizadas garantem uma área de trabalho eficiente e em conformidade com as exigências HACCP, contribuindo diretamente para a segurança alimentar e a produtividade operacional.
Largura Mesa	L600
Largura (mm)	1000–1500 mm

Descrição Resumida

Bancada de lavagem profissional em aço inox com uma cuba, 1000x600x850 mm. Ideal para cozinhas de restauração, hotelaria e bares.

Descrição Completa

Bancada de Lavagem Inox — Principais Vantagens

Melhore a eficiência e a higiene do seu espaço de manipulação alimentar com esta robusta mesa de lavagem, concebida para satisfazer as exigências de uso contínuo em ambientes de restauração e hotelaria. Este equipamento é indispensável para otimizar os processos de limpeza e higienização de utensílios e alimentos, garantindo a conformidade com as mais rigorosas normas sanitárias.

Construída em aço inoxidável de alta qualidade, esta bancada oferece uma durabilidade excepcional, resistência superior à corrosão e uma limpeza simplificada. Estas são características cruciais para manter os mais elevados padrões de higiene e segurança alimentar, conforme as diretrizes HACCP. A sua superfície lisa e não porosa evita a acumulação de sujidade e facilita a desinfeção.

O sistema de montagem desmontado permite um transporte e uma instalação flexíveis, adaptando-se sem dificuldade a diversos espaços e necessidades operacionais. Esta agilidade assegura um processo ergonómico e seguro para a sua equipa, minimizando o tempo necessário para a configuração do equipamento no seu local de trabalho.

Aplicações Profissionais

Este lavadouro é ideal para cantinas, restaurantes, hotéis, bares, cafetarias e cozinhas industriais que procuram soluções de lavagem práticas e higiénicas. A sua constituição em aço inoxidável torna-a perfeita para operações de preparação alimentar, lavagem de utensílios e organização de rotinas na área de trabalho. É uma ferramenta essencial para qualquer profissional que preze pela limpeza e eficiência.

Desde a preparação inicial de ingredientes frescos até à lavagem final de loiças e equipamentos, este móvel com cuba é um aliado. Contribui para a otimização do fluxo de trabalho e para a manutenção de um ambiente de trabalho impecável. O design funcional com cuba profunda é adequado para lidar com grandes volumes de artigos a lavar.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Tipo de Produto	Bancada de Lavagem com Cuba
Material	Aço Inoxidável
Dimensões (CxLxA)	1000x600x850 mm
Número de Cubas	1
Montagem	Desmontada

Perguntas Frequentes

P: Esta bancada de lavagem profissional é resistente ao uso intenso em cozinhas profissionais?

R: Sim, a sua construção em aço inoxidável garante elevada robustez e resistência, sendo concebida para suportar o ritmo acelerado e as exigências do uso diário em cozinhas de restaurantes, hotéis e outros estabelecimentos de restauração.

P: A bancada é fornecida com todos os componentes necessários para a montagem?

R: Sim, a bancada é entregue desmontada para facilitar o transporte e manuseamento. Inclui todas as peças e acessórios, bem como um manual de instruções detalhado que permite uma montagem rápida e eficiente por parte da sua equipa.

P: Que tipo de manutenção é recomendado para prolongar a vida útil do equipamento?

R: Para a manutenção diária, recomenda-se a limpeza com água morna e detergente neutro, utilizando um pano macio. É crucial evitar produtos abrasivos ou esfregões metálicos que possam riscar a superfície, comprometendo o acabamento e a resistência do aço inoxidável.

P: Esta bancada de lavagem cumpre as normas de higiene e segurança alimentar?

R: Absolutamente. O aço inoxidável é um material intrinsecamente higiénico e de fácil sanitização, essencial para o cumprimento das rigorosas diretrizes de segurança alimentar, como as preconizadas pelas normas HACCP, assegurando um ambiente de trabalho seguro.

P: Quais são as vantagens de optar por uma bancada de lavagem em aço inoxidável?

R: O aço inoxidável confere ao equipamento uma durabilidade superior, resistência à corrosão e à humidade, e uma notável facilidade de limpeza e desinfeção. Estas características são fundamentais para manter a higiene, evitar a contaminação e garantir uma longa vida útil em ambientes de cozinha profissional.