

Ficha Tecnica

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

Hotelequip.pt

Rua Empresarial N° 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 rápido
ao produto



Hotelequip.pt

Bancada de Lavagem Inox 1 Cuba 1200x600x850mm

Informacoes do Produto

SKU:	UD2236.652	Modelo:	UD2236.652
Marca:	UDEX	EAN:	N/D
		Dimensões:	1200 x 600 x 850 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Modelo	UD2236.652
Marca	UDEX
Largura Mesa	L600
Largura (mm)	1000–1500 mm
Tipo	Bancada

Descricao Resumida

Bancada de lavagem profissional em aço inoxidável com 1 cuba, ideal para cozinhas profissionais. Dimensões 1200x600x850mm, super higiênica e resistente.

Descricao Completa

Bancada de Lavagem Inox — Principais Vantagens

Concebida para a rotina exigente do setor de hotelaria e restauração, esta bancada de lavagem em aço inoxidável oferece durabilidade e higiene ímpares. O seu design robusto e a qualidade do material, nomeadamente o aço inoxidável, garantem uma resistência superior à corrosão e ao uso contínuo, tornando-a um investimento inteligente para qualquer cozinha profissional. O lava-loiça industrial otimiza as operações de limpeza e desinfecção, cumprindo as mais rigorosas normas de higiene, como o HACCP. A superfície lisa e não porosa do inox impede a acumulação de sujidade e bactérias, essencial para manter um ambiente de trabalho seguro e eficiente. Invista numa solução prática e de baixa manutenção para otimizar o fluxo de trabalho na sua cozinha.

Aplicações Profissionais

Este equipamento para lavagem é ideal para restaurantes, hotéis, cafés, pastelarias, bares e cozinhas industriais que necessitam de um espaço dedicado e higiénico para a lavagem de utensílios, loiça ou preparação de alimentos. A sua cuba integrada otimiza o espaço e a funcionalidade, sendo adequada para estabelecimentos de médio e grande porte, onde a eficiência e a conformidade com as normas sanitárias são prioritárias. A work table em inox facilita a separação de tarefas, contribuindo para uma organização eficiente e para a melhoria das condições de trabalho.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões (CxPxA)	1200 x 600 x 850 mm
Número de Cubas	1
Material	Aço Inoxidável

Perguntas Frequentes

Q: Quais as dimensões exatas desta bancada de lavagem e o espaço necessário para a sua instalação?

A: Esta bancada de lavagem possui as dimensões de 1200x600x850 mm (largura x profundidade x altura), o que facilita o planeamento do espaço. Para a instalação, é crucial garantir uma área que permita fácil acesso para limpeza e manutenção, bem como a ligação aos pontos de água e esgoto necessários ao funcionamento da cuba.

Q: Quais são os requisitos de instalação para este lavadouro industrial?

A: A bancada requer acesso a uma ligação de água corrente e sistema de esgoto para a correta utilização da cuba, garantindo a funcionalidade. Não necessita de ligações elétricas ou a gás, pois o foco está na lavagem manual eficiente em ambientes profissionais.

Q: Como se deve realizar a manutenção e limpeza desta bancada de trabalho para garantir a durabilidade e higiene?

A: A manutenção é um processo simples e deve ser feita regularmente com produtos de limpeza específicos para aço inoxidável, evitando abrasivos para não danificar a superfície. Recomenda-se a limpeza diária após o uso para preservar o brilho, remover resíduos e garantir a máxima higiene, conforme exigências do HACCP.

Q: Esta mesa de lavagem inclui acessórios ou são compatíveis com acessórios específicos?

A: A bancada é fornecida sem acessórios adicionais à estrutura principal, permitindo flexibilidade na escolha. No entanto, é compatível com torneiras de cozinha padrão e siphon para descarga de água, que podem ser adquiridos separadamente de acordo com as necessidades específicas da sua cozinha profissional, adaptando-se perfeitamente.

Q: Quais os principais benefícios de uma bancada profissional em inox para a minha cozinha?

A: Os principais benefícios de uma bancada profissional em inox incluem a sua elevada durabilidade, resistência à corrosão, facilidade de limpeza e conformidade com as rigorosas normas de higiene, como o HACCP. Contribui significativamente para um ambiente de trabalho mais eficiente e seguro, otimizando as operações de lavagem e preparação de alimentos.