

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 rapido
ao produto



Hotelequip.pt

Lavadouro Industrial Inox 1 Cuba 1400x600x850 mm

Informacoes do Produto

SKU:	UD2236.654	Modelo:	UD2236.654
Marca:	UDEX	EAN:	N/D
		Dimensões:	1400 x 600 x 850 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Modelo	UD2236.654
Marca	UDEX
Largura Mesa	L600
Largura (mm)	1000–1500 mm

Descricao Resumida

Lavadouro profissional em aço inoxidável com 1 cuba, ideal para cozinhas industriais e restauração. Dimensões: 1400x600x850 mm. Higiénica e durável.

Descricao Completa

Lavadouro Industrial — Principais Vantagens

Concebido para satisfazer as rigorosas exigências de cozinhas profissionais, este lavadouro em aço inoxidável com uma cuba proporciona uma solução robusta e altamente higiénica para o seu estabelecimento. O material em inox de alta qualidade garante uma durabilidade excecional e uma resistência superior à corrosão, características cruciais em ambientes de lavagem intensiva. Este equipamento simplifica os processos diários e auxilia na manutenção dos mais elevados padrões de higiene e segurança alimentar.

A estrutura funcional e as dimensões otimizadas deste lava-loiça industrial permitem uma integração eficiente em diversos espaços de trabalho, adequado para restaurantes, hotéis e bares. A superfície lisa e não porosa do aço inoxidável facilita a limpeza diária e eficaz, contribuindo ativamente para a prevenção da acumulação de sujidade e bactérias. É um componente vital para o cumprimento das normas HACCP de segurança alimentar, garantindo um ambiente de trabalho limpo e funcional.

Aplicações Profissionais

Este equipamento é ideal para cozinhas de restaurantes de médio e grande porte, cafés, bares, hotéis e refeitórios, onde uma estação de lavagem eficiente e rigorosamente higiénica é indispensável para as operações diárias. Serve como ponto central para a lavagem inicial de legumes e frutas em volumes consideráveis, antes da sua preparação, e funciona como uma área de higienização de tabuleiros de forno e panelas de grandes dimensões. Em hotéis e serviços de catering, é utilizada para a desinfeção e lavagem de recipientes gastronorm e utensílios de porcionamento, garantindo que todos os materiais que contactam com os alimentos cumprem os mais exigentes padrões de higiene.

Em bares e zonas de apoio, especialmente em esplanadas, oferece uma solução prática e higiénica para a lavagem rápida de copos, jarras e pequenos utensílios. O design permite um fluxo de trabalho linear, minimizando movimentos desnecessários e otimizando o tempo de lavagem. É perfeita para a preparação de alimentos e a lavagem de todo o tipo de utensílios, garantindo produtividade e organização com o máximo de segurança alimentar e um fácil cumprimento das normas HACCP.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões (CxPxA)	1400x600x850 mm
Número de Cubas	1
Material	Aço Inoxidável

Perguntas Frequentes

Esta bancada é adequada para uso em cozinhas profissionais com requisitos HACCP?

Sim, a construção robusta em aço inoxidável assegura uma superfície higiénica e de fácil limpeza, características essenciais para o cumprimento rigoroso das normas HACCP em ambientes de restauração e hotelaria.

Qual a durabilidade esperada desta bancada de lavagem?

Graças à sua construção em aço inoxidável de alta qualidade, a bancada foi projetada para uma longa vida útil, mesmo sob uso intensivo em cozinhas profissionais. Oferece excelente resistência à corrosão e ao desgaste diário.

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

A bancada de lavagem tem as dimensões de 1400x600x850 mm (comprimento x largura x altura). Para a instalação, recomendamos um espaço ligeiramente superior a estas medidas para garantir acesso fácil às ligações de água e esgoto, bem como para permitir a limpeza adequada da área envolvente.

Quais são os requisitos de instalação para esta bancada de lavagem em aço inoxidável?

Esta bancada de lavagem requer ligações standard de água (quente e fria, se aplicável) e esgoto. A instalação é simples e não exige equipamentos especializados, mas deve ser efetuada por um profissional qualificado para garantir a estanquidade e o correto funcionamento do sistema de escoamento.

Como se deve proceder à manutenção e limpeza desta bancada de lavagem para assegurar a sua durabilidade e higiene?

Para manter a bancada de lavagem em perfeitas condições, recomenda-se a limpeza diária com detergente neutro e água, utilizando um pano macio ou esponja. Evite produtos abrasivos, lixívia ou esfregões metálicos que possam danificar a superfície inox, comprometendo a sua integridade e higiene.