

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 Trabalho Inox com Cuba Direita 1400x700 mm

Informacoes do Produto

SKU:	UD2236.659	Modelo:	UD2236.659
Marca:	UDEX	EAN:	N/D
		Dimensões:	1400 x 700 x 850 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Modelo	UD2236.659
Marca	UDEX
Largura Mesa	L700
Largura (mm)	1000–1500 mm
Tipo	Bancada

Descricao Resumida

Bancada de trabalho em aço inoxidável 1400x700x850 mm com cuba integrada à direita, ideal para cozinhas profissionais e restauração, garantindo higiene e durabilidade.

Descricao Completa

bancada de trabalho inox — Bancada Profissional — Principais Vantagens

Esta mesa de trabalho em aço inoxidável é concebida para oferecer a máxima eficiência e higiene em cozinhas profissionais e estabelecimentos de hotelaria. Com um tampo robusto, esta superfície de trabalho garante durabilidade e resistência à corrosão, sendo perfeita para a manipulação de alimentos e a preparação de pratos em ambientes de elevado volume.

A integração de uma cuba em Rilene, habilmente posicionada à direita, melhora substancialmente o fluxo de trabalho, possibilitando tarefas de lavagem e preparação em simultâneo. Esta funcionalidade é crucial para cumprir os rigorosos padrões de higiene HACCP, simplificando a limpeza e a desinfeção diária com o mínimo de esforço, garantindo assim um ambiente de trabalho impecável.

O seu design prático e a construção com materiais de alta qualidade asseguram uma vida útil prolongada ao equipamento, mesmo perante o uso intensivo típico de cozinhas industriais. A estabilidade superior e a simplicidade de montagem tornam-na uma solução versátil e essencial para qualquer negócio no setor de restauração e hotelaria.

Aplicações Profissionais

Idealizada para restaurantes, hotéis, pastelarias e bares, esta bancada permite uma área de trabalho otimizada para a pré-preparação de alimentos. É particularmente adequada para cozinhas de volume médio a elevado, onde os requisitos de higiene e durabilidade são cruciais. Pode ser utilizada para a pré-preparação de vegetais, carnes, massas, ou como estação auxiliar de empratamento e lavagem, adaptando-se às necessidades dinâmicas do seu espaço de trabalho.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões (CxPxA)	1400x700x850 mm
Material do Tampo	Aço Inoxidável

Característica	Detalhe
Cuba	Sim, em Rilene, posicionada à direita
Tipo de Produto	Bancada de Preparação

Perguntas Frequentes

P: Quais as dimensões exatas desta bancada de preparação em inox?

R: Esta bancada de preparação possui dimensões de 1400x700x850 mm (comprimento, largura, altura), sendo ideal para otimizar o espaço em cozinhas profissionais e ambientes de restauração, permitindo uma integração eficiente no seu layout.

P: Quais os requisitos de instalação para esta bancada de preparação?

R: A instalação desta bancada de preparação em inox é de natureza estática e não pressupõe requisitos especiais de ligação a redes. Recomenda-se a colocação em superfície plana e nivelada para garantir a estabilidade e segurança durante o uso, e a consideração do espaço necessário para a sua correta utilização e o acesso à cuba para fins de higiene.

P: Como devo efetuar a limpeza e manutenção desta bancada de preparação para garantir a higiene?

R: Para a limpeza e manutenção desta bancada de preparação em aço inoxidável e da cuba em Rilene, recomenda-se a utilização de detergentes neutros e panos macios. Evite produtos abrasivos que possam danificar a superfície. A higiene regular é crucial, especialmente em ambientes de restauração, para cumprir as normas HACCP e prolongar a vida útil do equipamento.

P: É possível adquirir acessórios adicionais ou compatíveis com esta bancada?

R: Esta bancada é um equipamento funcional e completo por si só. Contudo, poderá complementar o seu espaço de trabalho com outros acessórios de preparação e armazenamento disponíveis no nosso catálogo, que se adequem às suas necessidades específicas de cozinha profissional. Verifique o nosso catálogo para mais opções compatíveis.

P: Em que medida esta bancada contribui para a otimização do fluxo de trabalho na cozinha?

R: A integração da cuba à direita permite realizar tarefas de lavagem e preparação em simultâneo, minimizando deslocações e otimizando o tempo. Esta disposição estratégica facilita um fluxo de trabalho mais linear e eficiente na sua cozinha, essencial para a produtividade da sua equipa.