

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

Lavadouro de Inox 1 Cuba Direita 1000x700x850mm

Informacoes do Produto

SKU:	UD2236.660DDX	Modelo:	UD2236.660DDX
Marca:	UDEX	EAN:	N/D
		Dimensões:	1000 x 700 x 850 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	UDEX
Modelo	UD2236.660DDX

FAQ

Q: Quais são as dimensões exatas desta bancada de lavagem e qual o espaço mínimo necessário para a sua instalação? A: Esta bancada de lavagem em aço inoxidável possui dimensões de 1000 mm de comprimento, 700 mm de profundidade e 850 mm de altura. Recomenda-se um espaço ligeiramente superior a estas medidas para garantir uma instalação e manuseamento confortáveis, permitindo a circulação de ar e acesso para manutenção, sendo ideal considerar pelo menos mais 5 a 10 cm em cada dimensão., Q: A bancada de lavagem vem montada ou desmontada? Quais os requisitos para a sua montagem e instalação? A: A bancada de lavagem é fornecida desmontada para facilitar o transporte e a entrada em espaços mais restritos. A montagem é simples e intuitiva, requerendo apenas o encaixe das pernas e do tampo, necessitando de ferramentas básicas e algumas pessoas para içar e posicionar o tampo. Em termos de instalação, necessita apenas de uma ligação ao sistema de água e esgotos standard, sem requisitos elétricos ou de gás adicionais., Q: Como deve ser feita a limpeza e manutenção da bancada de lavagem para garantir a sua durabilidade? A: Para manter a bancada de lavagem em aço inoxidável em ótimas condições e garantir a sua durabilidade, a limpeza deve ser realizada regularmente com água morna e detergente neutro, utilizando um pano macio ou esponja não abrasiva. Evite produtos de limpeza à base de cloro ou palhas de aço, que podem danificar a superfície inox. Após a limpeza, deve-se enxaguar com água limpa e secar para prevenir manchas de calcário e garantir a higiene., Q: Esta bancada é adequada para ambientes com elevados padrões de higiene, como cozinhas profissionais e laboratórios? A: Sim, esta bancada de lavagem foi concebida para satisfazer os mais elevados padrões de higiene exigidos em cozinhas profissionais, restaurantes, bares e outros estabelecimentos do setor HORECA. O aço inoxidável é um material altamente higiénico, resistente à corrosão e fácil de limpar, impedindo a proliferação de bactérias e garantindo a segurança alimentar conforme as normas HACCP.

Importado em

20/04/2026

Focus Keyword

bancada de lavagem inox, lavadouro profissional, bancada de cozinha industrial

Importado por

ruimedalha@hotelequip.pt

WooCommerce ID

13798

Alt Text Imagens

Bancada Lavagem 1 Cub Dt 1000x700x850 Inox Desmont

Outros Atributos

Marca: UDI

Título Original

Bancada Lavagem 1 Cub Dt 1000x700x850 Inox Desmont

Estado WooCommerce

publish

Estado Optimização

published

Categoria Proposta (IA)	NEUTRO / INOX / PREPARAÇÃO ESTATICA > Lavadouros > L700
Categorias Secundárias	NEUTRO / INOX / PREPARAÇÃO ESTATICA > Lavadouros, NEUTRO / INOX / PREPARAÇÃO ESTATICA
Upsells (SKU Título)	HRMF9004S,HRMF6004S,HRMF6004E,HRFT7504SCR
Uso Profissional - Dicas	Posicione a bancada estrategicamente para criar um fluxo de trabalho linear desde a descarte de resíduos, pré-lavagem, até à máquina de lavar loiça, minimizando movimentos desnecessários e aumentando a produtividade., Instale torneiras misturadoras de pescoço alto com chuveiro extensível para facilitar a lavagem de artigos de maiores dimensões e otimizar o consumo de água, controlando o caudal e a temperatura., Utilize cestos ou recipientes específicos dentro da cuba para separar talheres, copos ou outros pequenos utensílios, prevenindo danos e acelerando o processo de lavagem e secagem., Realize a limpeza diária com produtos específicos para aço inoxidável, não abrasivos, para manter a integridade da superfície e prevenir a acumulação de calcário, garantindo a conformidade com as normas HACCP.
Uso Profissional - Perfis	Chef de Cozinha Executivo, Responsável de F&B (Food & Beverage), Gestor de Compras Hoteleiras
Descrição Curta Original	Bancada de lavagem em aço inox com uma cuba a direita, desmontada.
Descrição Original (1/2)	Dimensões: 1000x700x850 mm
Cross-sells (SKU Título)	EX19000758,EX19000757,EX19000759,EX19000756
Uso Profissional - Casos de Uso	Restaurantes de Alta Rotação: Em restaurantes com elevado volume de serviço, esta bancada é fundamental para a pré-lavagem rápida de loiça e utensílios antes da sua inserção nas máquinas de lavar, agilizando o ciclo e garantindo uma remoção eficaz de resíduos mais densos. O posicionamento da cuba à direita facilita o escoamento e a organização do espaço adjacente para empilhamento de cestos., Cozinhas de Hotelaria (Pequenos-Almoços e Banquetes): Utilizada como estação de apoio na preparação de pequenos-almoços ou em áreas de banqueting, permite a lavagem rápida de artigos de menor dimensão, como talheres, copos ou utensílios de serviço. A sua superfície em inox serve também como área de trabalho higiénica para o manuseamento pontual de ingredientes ou para o plating final, complementando a logística da cozinha., Pastelarias e Padarias Profissionais: Em pastelarias, esta bancada é indispensável para a higienização de tabuleiros, formas e outros utensílios específicos da confeitaria. A cuba à direita oferece um ponto de acesso rápido para enxaguar bicos de pasteleiro, tigelas e espátulas, mantendo a área de trabalho adjacente seca e organizada para as fases de confeção.

Uso Profissional - Introdução

A Bancada de Lavagem Inox com cuba à direita, com dimensões de 1000x700x850 mm, é uma solução essencial para a otimização dos processos de lavagem e higienização em cozinhas profissionais. A sua construção robusta em aço inoxidável e o design funcional garantem durabilidade, conformidade com as normas HACCP e uma melhoria significativa no fluxo de trabalho, permitindo uma gestão eficiente do espaço e dos recursos em ambientes de alta exigência.

Largura Mesa

L700

Largura (mm)

1000–1500 mm

Descricao Resumida

Bancada de lavagem profissional em aço inoxidável, 1000x700x850 mm, com cuba integrada à direita. Ideal para hotéis e restaurantes, desmontável para fácil instalação.

Descricao Completa

bancada de lavagem inox — Lavadouro Profissional — Principais Vantagens

Concebida especificamente para otimizar as operações de lavagem em cozinhas profissionais, restaurantes e pastelarias, esta bancada de lavagem em aço inoxidável oferece durabilidade e higiene excepcionais. O seu design com uma cuba posicionada à direita proporciona uma organização eficiente do espaço de trabalho, um aspeto crucial em ambientes de ritmo acelerado.

A construção robusta em aço inoxidável de alta qualidade assegura uma resistência superior à corrosão e às condições de utilização intensiva, garantindo uma longa vida útil. Este material é também notavelmente fácil de limpar e cumpre rigorosamente as normas de higiene HACCP, requisitos essenciais no setor da restauração e hotelaria.

A montagem simplificada, aliada ao seu design desmontável, contribui para uma logística eficiente, facilitando o transporte e a instalação, bem como a reconfiguração do espaço conforme as necessidades dinâmicas do seu negócio.

Aplicações Profissionais

Este equipamento é ideal para cozinhas de restaurantes, pastelarias, hotéis e cantinas, onde a otimização do espaço e a eficiência na lavagem são prioritárias. A configuração com uma única cuba à direita é versátil, adaptando-se a diversos fluxos de trabalho, seja para pré-lavagem, lavagem de utensílios de menor dimensão, ou como elemento de apoio em áreas de preparação de alimentos.

A sua robustez torna-a particularmente adequada para uso diário intenso em estabelecimentos com elevado volume de trabalho, que necessitam de equipamentos fiáveis e de fácil manutenção para sustentar as suas operações sem interrupções.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões (CxPxA)	1000 x 700 x 850 mm
Material	Aço Inoxidável
Configuração da Cuba	1 Cuba à Direita
Tipo	Desmontável

Perguntas Frequentes

Q: Quais são as dimensões exatas desta pia de lavagem e qual o espaço mínimo necessário para a sua instalação?

A: Esta pia de lavagem em aço inoxidável possui dimensões de 1000 mm de comprimento, 700 mm de profundidade e 850 mm de altura. Recomenda-se um espaço ligeiramente superior a estas medidas para garantir uma instalação e manuseamento confortáveis, permitindo a circulação de ar e acesso para manutenção, sendo ideal considerar pelo menos mais 5 a 10 cm em cada dimensão.

Q: A bancada de lavagem vem montada ou desmontada? Quais os requisitos para a sua montagem e instalação?

A: A bancada de lavagem é fornecida desmontada para facilitar o transporte e a entrada em espaços mais restritos. A montagem é simples e intuitiva, requerendo apenas o encaixe das pernas e do tampo, necessitando de ferramentas básicas e algumas pessoas para içar e posicionar o tampo. Em termos de instalação, necessita apenas de uma ligação ao sistema de água e esgotos standard, sem requisitos elétricos ou de gás adicionais.

Q: Como deve ser feita a limpeza e manutenção desta superfície de lavagem para garantir a sua durabilidade?

A: Para manter a bancada de lavagem em aço inoxidável em ótimas condições e garantir a sua durabilidade, a limpeza deve ser realizada regularmente com água morna e detergente neutro, utilizando um pano macio ou esponja não abrasiva. Evite produtos de limpeza à base de cloro ou palhas de aço, que podem danificar a superfície inox. Após a limpeza, deve-se enxaguar com água limpa e secar para prevenir manchas de calcário e garantir a higiene.

Q: Esta bancada é adequada para ambientes com elevados padrões de higiene, como cozinhas profissionais e laboratórios?

A: Sim, esta bancada de lavagem foi concebida para satisfazer os mais elevados padrões de higiene exigidos em cozinhas profissionais, restaurantes, bares e outros estabelecimentos do setor da

restauração. O aço inoxidável é um material altamente higiénico, resistente à corrosão e fácil de limpar, impedindo a proliferação de bactérias e garantindo a segurança alimentar conforme as normas HACCP.

Q: Esta bancada de preparação pode ser integrada em qualquer tipo de cozinha profissional?

A: Sim, o design modular e as características do aço inoxidável permitem que esta bancada seja facilmente integrada em qualquer configuração de cozinha profissional, desde restaurantes a cantinas. A sua versatilidade funcional adapta-se a diferentes layouts, proporcionando um ponto de lavagem e preparação eficiente e higiénico, independentemente do espaço disponível.