

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 Industrial Inox com 1 Cuba Direita 1200x700x850 mm

Informacoes do Produto

SKU:	UD2236.662DX	Modelo:	UD2236.662DX
Marca:	UDEX	EAN:	N/D
		Dimensões:	1200 x 700 x 850 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	UDEX
Modelo	UD2236.662DX

FAQ

Q: Quais as dimensões exatas desta bancada de lavagem?
A: Esta bancada de lavagem profissional tem dimensões de 1200 mm de comprimento, 700 mm de profundidade e 850 mm de altura, o que a torna adequada para a maioria das cozinhas de restauração e hotelaria. Certifique-se de que dispõe do espaço necessário para a sua instalação e operação eficientes., Q: Quais os requisitos de instalação para esta bancada de lavagem? A: A instalação desta bancada de lavagem requer apenas uma ligação à rede de água e um ponto de escoamento. Não necessita de ligações elétricas ou a gás, facilitando a sua integração em diferentes layouts de cozinha profissional., Q: Como devo limpar e manter esta bancada de lavagem em aço inoxidável? A: Para a limpeza e manutenção desta bancada de lavagem em aço inoxidável, recomendamos o uso de detergentes neutros e um pano macio, evitando produtos abrasivos que possam danificar a superfície. A limpeza regular no final de cada turno garante a higiene e prolonga a vida útil do equipamento, mantendo o seu aspeto profissional., Q: Esta bancada de lavagem inclui acessórios ou é compatível com outros equipamentos? A: Esta bancada de lavagem é fornecida sem acessórios adicionais específicos, mas é compatível com torneiras profissionais e outros elementos standard de cozinha industrial. Consulte-nos para obter recomendações sobre acessórios que complementem a sua utilização.

Importado em

20/04/2026

Focus Keyword

bancada de lavagem inox, bancada com cuba direita, lavadouro profissional

Importado por

ruimedalha@hotelequip.pt

WooCommerce ID

13806

Alt Text Imagens

Bancada De Lavagem 1 Dt Cuba 1200x700x850 Inox

Outros Atributos

Marca: UDI

Título Original

Bancada De Lavagem 1 Dt Cuba 1200x700x850 Inox

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)

HRCN9004S,HRCN9008S

Uso Profissional - Dicas	Posicione a bancada estrategicamente para criar um fluxo de trabalho linear (sujo-limpo), minimizando movimentos desnecessários e aumentando a produtividade da equipa., Utilize sempre detergentes neutros e panos macios para a limpeza diária, evitando produtos abrasivos que possam comprometer o acabamento do aço inoxidável e a sua resistência à corrosão., Considere a instalação de uma torneira misturadora profissional com chuveiro extensível para otimizar a lavagem de loiça de grandes dimensões e facilitar a limpeza da própria cuba., Verifique regularmente as ligações de escoamento para prevenir obstruções e garantir o bom funcionamento do sistema de drenagem, crucial para manter a higiene e evitar odores.
Uso Profissional - Perfis	Chef de Cozinha, Gestor de F&B (Food & Beverage), Responsável de Compras para Hotelaria
Descrição Curta Original	BANCADA DE LAVAGEM 1 CUBA A DIREITA 1200x700x850 INOX
Descrição Original (1/2)	Dimensões: 1200x700x850 mm
Cross-sells (SKU Título)	HRFD10L600S,HRFDG8L600S
Uso Profissional - Casos de Uso	Lavagem e Higienização de Utensílios de Grande Volume: Em cozinhas de restaurantes de grande dimensão ou unidades de catering, esta bancada é indispensável para a pré-lavagem de panelas, tabuleiros e outros utensílios de grande formato antes da sua passagem pela máquina de lavar loiça. A cuba à direita facilita o fluxo de trabalho, permitindo que a loiça suja seja depositada e lavada à mão, enquanto a superfície adjacente serve de apoio para a organização e secagem inicial, minimizando constrangimentos operacionais., Preparação e Processamento de Alimentos Frescos: Num contexto de hotelaria, onde a preparação de grandes quantidades de vegetais, frutas ou marisco é diária, a bancada serve como uma estação de trabalho dedicada. A cuba é ideal para a lavagem intensiva de ingredientes, enquanto a generosa superfície de trabalho em inox permite o corte, porcionamento e organização, garantindo a separação de tarefas e prevenindo a contaminação cruzada, um requisito crítico em ambientes com certificação HACCP., Estação de Apoio em Bares e Copas de Hotel: Em bares de hotel ou copas de serviço, a bancada de lavagem com cuba à direita funciona como um ponto de apoio essencial para a lavagem rápida de copos, shakers ou pequenos utensílios de bar. A sua capacidade de integrar-se no layout existente permite uma resposta ágil a picos de procura, assegurando que os utensílios limpos estão sempre disponíveis e que os padrões de higiene são mantidos, contribuindo para a fluidez do serviço ao cliente.

Uso Profissional - Introdução

A bancada de lavagem em aço inoxidável com cuba à direita é um equipamento fundamental para otimizar a eficiência e a higiene em qualquer operação Horeca. A sua construção robusta em aço inoxidável garante durabilidade excecional e conformidade com as mais rigorosas normas sanitárias, sendo um investimento estratégico para a produtividade e a segurança alimentar em cozinhas profissionais, hotéis e restaurantes em Portugal.

Largura Mesa

L700

Largura (mm)

1000–1500 mm

Descricao Resumida

Bancada de lavagem profissional em aço inoxidável com 1 cuba à direita (1200x700x850 mm). Essencial para higiene e organização em cozinhas profissionais.

Descricao Completa

Lavadouro Industrial Inox — Principais Vantagens

Concebida para ambientes profissionais de alta exigência, este equipamento de lavagem em liga de aço inoxidável é a solução ideal para cozinhas industriais, restaurantes, hotéis e bares. A sua construção robusta garante uma durabilidade excecional e resistência à corrosão, fatores cruciais para a longevidade da bancada em utilização intensiva. O aço inoxidável contribui para a máxima higiene, fundamental em qualquer estabelecimento do setor. Facilita a limpeza e a manutenção dos mais altos padrões sanitários, em conformidade com as rigorosas normas HACCP.

Com uma pia posicionada à direita, otimiza o fluxo de trabalho e permite uma organização eficiente na área de lavagem. A superfície de trabalho generosa e a profundidade adequada da bacia oferecem espaço e funcionalidade para as operações diárias, desde a pré-lavagem de loiça e utensílios até à preparação de alimentos frescos, tornando-a um investimento inteligente para a sua eficiência operacional.

Aplicações Profissionais

Este lavadouro é perfeitamente adequado para uma vasta gama de estabelecimentos, incluindo restaurantes de grande e pequena dimensão, hotéis, hospitais, escolas, bares e cafetarias. É uma mais-valia em qualquer cozinha industrial ou área de preparação de alimentos onde a higiene e a eficiência são prioritárias. É ideal para gerir grandes volumes de loiça e utensílios, ou como suporte

para tarefas de preparação que exijam uma superfície de trabalho durável e fácil de limpar e permite uma organização funcional do espaço, com foco na distinção entre zonas de pré-preparação e lavagem.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões (CxLxA)	1200x700x850 mm
Material	Aço Inoxidável
Número de Cubas	1
Posição da Cuba	Direita

Perguntas Frequentes

Q: Quais as dimensões exatas desta bancada de lavagem?

A: Esta bancada de lavagem profissional tem dimensões de 1200 mm de comprimento, 700 mm de profundidade e 850 mm de altura, o que a torna adequada para a maioria das cozinhas de restauração e hotelaria. Certifique-se de que dispõe do espaço necessário para a sua instalação e operação eficientes.

Q: Quais os requisitos de instalação para esta bancada de lavagem?

A: A instalação desta bancada de lavagem requer apenas uma ligação à rede de água e um ponto de escoamento. Não necessita de ligações elétricas ou a gás, facilitando a sua integração em diferentes layouts de cozinha profissional.

Q: Como devo limpar e manter esta bancada de lavagem em aço inoxidável?

A: Para a limpeza e manutenção desta bancada de lavagem em aço inoxidável, recomendamos o uso de detergentes neutros e um pano macio, evitando produtos abrasivos que possam danificar a superfície. A limpeza regular no final de cada turno garante a higiene e prolonga a vida útil do equipamento, mantendo o seu aspeto profissional.

Q: Esta bancada de lavagem inclui acessórios ou é compatível com outros equipamentos?

A: Esta bancada de lavagem é fornecida sem acessórios adicionais específicos, mas é compatível com torneiras profissionais e outros elementos standard de cozinha industrial. Consulte-nos para obter recomendações sobre acessórios que complementem a sua utilização.

Q: Este equipamento é apropriado para cozinhas com elevado volume de trabalho?

A: Sim, a sua robustez e design em aço inoxidável tornam-na ideal para o ritmo intenso de utilização diária em cozinhas de restauração e estabelecimentos de hotelaria, garantindo fiabilidade e desempenho contínuo.