

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 rápido
ao produto



Hotelequip.pt

Lavadouro Industrial Inox 1 Cuba 1400x700mm

Informacoes do Produto

SKU:	UD2236.664	Modelo:	UD2236.664
Marca:	UDI	EAN:	N/D
		Dimensões:	1400 x 700 x 850 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Modelo	UD2236.664
Marca	UDI
Largura Mesa	L700
Largura (mm)	1000–1500 mm

Descricao Resumida

Lavadouro profissional em aço inoxidável com 1 cuba, ideal para hotelaria e restauração. Dimensões: 1400x700x850mm. Durabilidade e higiene.

Descricao Completa

Bancada de Lavagem Inox — Principais Vantagens

Concebida para o ambiente profissional exigente da hotelaria e restauração, esta superfície de trabalho com cuba em aço inoxidável é a solução ideal para cozinhas industriais e espaços de preparação alimentar. Com uma pia espaçosa e dimensões otimizadas (1400x700x850 mm), permite uma lavagem eficiente de utensílios, panelas e loiça de grande volume, contribuindo para a manutenção de elevados padrões de higiene e organização na sua cozinha.

A construção robusta em aço inoxidável garante uma durabilidade excecional, resistindo à corrosão, impactos e ao uso contínuo, comum em ambientes de restauração profissional. A superfície lisa e não porosa facilita a limpeza diária, um fator crítico para o cumprimento das normas HACCP e a prevenção da contaminação cruzada em espaços de confeção alimentar.

Aplicações Profissionais

Este lavadouro é perfeito para restaurantes, hotéis, bares, refeitórios, pastelarias e outras unidades de restauração que necessitem de uma área de lavagem dedicada e de alta performance. É particularmente adequado para a lavagem preliminar de loiça antes da máquina de lavar loiça industrial, ou para a lavagem manual de itens delicados ou de grande dimensão. A sua estrutura versátil permite a integração fácil em diversas configurações de cozinhas profissionais, otimizando o fluxo de trabalho.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Tipo de Produto	Bancada de Lavagem
Número de Cubas	1
Material	Aço Inoxidável
Dimensões (CxPxA)	1400x700x850 mm

Perguntas Frequentes

P: Quais são as dimensões exatas desta bancada de lavagem?

R: Esta bancada de lavagem profissional possui dimensões de 1400x700x850 mm (largura x profundidade x altura), o que facilita a sua integração em cozinhas profissionais de diversos tamanhos.

P: Esta bancada de lavagem requer alguma instalação especial?

R: A bancada de lavagem em aço inoxidável é entregue montada e não exige uma instalação complexa. Contudo, é necessário garantir que existe acesso a uma ligação de água e um sistema de escoamento adequados para a cuba, conforme as normas de higiene e segurança locais.

P: Como devo proceder à limpeza e manutenção diária desta bancada de lavagem em inox?

R: Para a limpeza e manutenção da bancada, recomenda-se o uso de água morna e detergente neutro, aplicando com um pano macio. Evite produtos abrasivos ou esfregões metálicos que possam danificar a superfície de aço inoxidável. A limpeza regular assegura a higiene e prolonga a vida útil do equipamento, mantendo o seu brilho original.

P: Esta bancada de lavagem inclui algum acessório?

R: A bancada de lavagem inclui uma cuba de grandes dimensões, ideal para a lavagem de utensílios e equipamentos de cozinha. No entanto, torneiras, sifões ou outros acessórios de canalização não estão incluídos e deverão ser adquiridos separadamente, de acordo com as necessidades específicas da sua instalação.

P: O aço inoxidável desta bancada é resistente à corrosão e ideal para ambientes de restauração?

R: Sim, o aço inoxidável utilizado nesta bancada é de alta qualidade, garantindo excelente resistência à corrosão, o que é fundamental em ambientes de restauração com humidade e uso frequente de produtos de limpeza. A sua durabilidade e facilidade de higienização ajudam a manter os mais altos padrões de segurança alimentar.