

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 2 Cubas 1400x700x850mm Inox

Informacoes do Produto

SKU:	UD2236.666	Modelo:	UD2236.666
Marca:	UDEX	EAN:	N/D
		Dimensões:	1400 x 700 x 850 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Modelo	Cozedor arroz
Marca	UDEX
Largura Mesa	L700
Largura (mm)	1000–1500 mm

Descricao Resumida

Lava-louça industrial em aço inoxidável com 2 cubas, ideal para cozinhas profissionais. Medidas 1400x700x850mm para máxima eficiência.

Descricao Completa

Lavadouro Industrial — louça Inox — Principais Vantagens

Concebido para responder às exigências de higiene e durabilidade em ambientes profissionais, este lava-louça, ou bancada de lavagem em aço inoxidável, é a solução ideal para cozinhas industriais, restaurantes e bares. A sua construção robusta em inox garante uma elevada resistência à corrosão, assegurando um desempenho fiável a longo prazo em condições de uso intensivo.

Com duas cubas espaçosas, otimiza o fluxo de trabalho, permitindo a lavagem eficiente de utensílios, panelas e loiça. O design funcional e a superfície lisa facilitam a limpeza diária, contribuindo para a manutenção rigorosa dos padrões HACCP e promovendo um ambiente de trabalho mais saudável e produtivo. A facilidade de higienização desta mesa de trabalho é crucial para qualquer estabelecimento do setor.

A otimização do espaço é crucial em qualquer cozinha profissional, e esta bancada de lavagem oferece uma solução ergonómica que se integra perfeitamente, proporcionando uma área de trabalho organizada e eficaz. O aço inoxidável, além de higiénico, confere um aspeto moderno e profissional ao espaço.

Aplicações Profissionais

Este equipamento é ideal para restaurantes de grande volume, cozinhas de hotelaria, refeitórios empresariais e estabelecimentos de restauração rápida. A sua configuração com duas cubas é particularmente útil para a otimização de processos de pré-lavagem e lavagem, ou para a separação de diferentes tipos de loiça, melhorando significativamente a produtividade da sua equipa.

A bancada com 2 cubas adapta-se na perfeição a qualquer negócio que necessite de uma estação de lavagem resistente, higiénica e de fácil manutenção, garantindo a conformidade com as normas sanitárias e a eficácia operacional.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões (CxPxA)	1400x700x850 mm
Número de Cubas	2

Característica	Detalhe
Material	Aço Inoxidável

Perguntas Frequentes

P: Quais as dimensões exatas desta bancada de lavagem?

R: Esta bancada de lavagem possui umas dimensões de 1400x700x850 mm (largura x profundidade x altura). As suas medidas são ideais para integração em linhas de preparação existentes, garantindo uma área de trabalho e lavagem eficiente e espaçosa para as suas operações diárias.

P: Esta bancada é adequada para ambientes com alta humidade?

R: Sim, a construção em aço inoxidável confere-lhe excelente resistência à corrosão, tornando-a perfeitamente adequada para ambientes húmidos como cozinhas profissionais e lavandarias. Garante durabilidade e higiene mesmo sob condições exigentes.

P: A bancada cumpre os requisitos de higiene alimentar em Portugal?

R: Totalmente. O aço inoxidável é um material fácil de limpar e desinfetar. Cumpre as rigorosas normas de segurança alimentar e HACCP, essenciais para qualquer estabelecimento de restauração e hotelaria.

P: É necessário realizar alguma montagem para esta bancada?

R: A bancada é entregue pré-montada ou com montagem simplificada, exigindo apenas a conexão final no local de instalação. Recomenda-se a contratação de um profissional qualificado para a instalação hidráulica.

P: Que tipo de manutenção é recomendada para esta bancada de lavagem em inox?

R: Para assegurar a máxima higiene e prolongar a vida útil, recomenda-se a limpeza diária com água morna e detergente neutro. Utilize um pano macio e evite produtos abrasivos para preservar o aço inoxidável e manter o aspeto profissional.