

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

Lava-Mãos Profissional com Pedal 40x40x90 cm

Informacoes do Produto

SKU:	UD2236.750	Modelo:	UD2236.750
Marca:	UDEX	EAN:	N/D
		Dimensões:	400 x 400 x 900 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Modelo	UD2236.750
Marca	UDEX

Descricao Resumida

Lava-mãos profissional em aço inoxidável com acionamento por pedal e duas águas, ideal para assegurar máxima higiene em ambientes profissionais.

Descricao Completa

lava-mãos inox — Mãos em Inox — Principais Vantagens

Concebido para satisfazer as mais rigorosas exigências de higiene e durabilidade em cozinhas profissionais e estabelecimentos de restauração, este lavatório em aço inoxidável com acionamento por pedal oferece uma solução robusta e sanitária. O sistema de controlo por pedal permite a ativação da água sem qualquer contacto manual, promovendo uma higiene superior e minimizando a propagação de microrganismos, um aspeto vital em áreas de preparação alimentar.

A construção integral em aço inoxidável garante uma resistência excecional à corrosão, facilidade de limpeza e uma vida útil prolongada. Este material é a escolha ideal para ambientes que requerem os mais altos padrões de assepsia, como restaurantes, bares, hotéis, cozinhas industriais e instalações de saúde, assegurando a conformidade inquestionável com as normas HACCP aplicáveis.

Com um design otimizado que privilegia tanto a eficiência quanto a funcionalidade, o equipamento integra-se de forma harmoniosa em qualquer espaço de trabalho, constituindo um ponto de lavagem de mãos eficiente e ergonómico. As suas dimensões compactas de 40x40x90 cm tornam-no versátil para instalação em áreas com espaço limitado, sem comprometer a sua performance diária.

Aplicações Profissionais

Este lavatório profissional é a escolha ideal para uma vasta gama de estabelecimentos que exigem padrões elevados de higiene. É particularmente indicado para cozinhas de restaurantes, áreas de bar, unidades hoteleiras, espaços de preparação de alimentos em serviços de catering, talhos, peixarias e instalações de saúde. A sua robustez e facilidade de manutenção garantem um desempenho contínuo, mesmo sob utilização intensiva.

É perfeito para pontos críticos onde a higienização frequente das mãos é indispensável para evitar a contaminação cruzada, contribuindo ativamente para a segurança alimentar e para a satisfação do cliente.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Tipo	Lava-Mãos com Pedal

Característica	Detalhe
Material	Aço Inoxidável
Dimensões (LxPxA)	400 x 400 x 900 mm
Acionamento	2 Pedais (Água Fria/Quente)

Perguntas Frequentes

Q: Este lava-mãos necessita de instalação específica?

R: Sim, o equipamento requer ligação às redes de água (fria e quente) e esgoto. Recomenda-se vivamente a instalação por um profissional qualificado para garantir o correto funcionamento e a total conformidade com as normas sanitárias e locais.

Q: Quais são as dimensões exatas deste lava-mãos e qual o espaço necessário para a sua instalação?

R: Este lava-mãos possui dimensões de 400x400x900 mm (largura x profundidade x altura). Recomenda-se um espaço mínimo de 450x450x950 mm para permitir uma instalação e manutenção adequadas, garantindo o bom funcionamento e acesso fácil.

Q: Quais os requisitos de instalação para este lava-mãos de pedal?

R: Este lava-mãos requer ligação à rede de água fria e quente, uma vez que possui duas águas. A pressão da água deve estar dentro dos padrões normais para equipamentos de restauração. Não são necessários requisitos elétricos ou de gás para a sua operação.

Q: Como se deve realizar a manutenção e limpeza deste lava-mãos em aço inoxidável?

R: A limpeza deve ser feita regularmente com água e sabão neutro, utilizando um pano macio para evitar riscos no aço inoxidável. Para manchas mais persistentes, pode-se usar produtos específicos para inox, enxaguando bem de seguida. É importante secar após a limpeza para evitar o depósito de calcário e manter o brilho do equipamento.

Q: Este lava-mãos é adequado para ambientes que exigem conformidade com normas HACCP?

R: Sim, o lava-mãos é fabricado em aço inoxidável, um material amplamente reconhecido pela sua higiene e resistência à corrosão, o que o torna ideal para ambientes profissionais que exigem rigorosas normas HACCP. O acionamento por pedal minimiza o contacto manual, contribuindo para uma higiene superior.