

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

Mesa de Saída Lava-Louça Inox 650x735x850mm

Informacoes do Produto

SKU:	UD2236.904	Modelo:	N/D
Marca:	N/D	EAN:	N/D
		Dimensões:	650 x 735 x 850 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Tipo	Saída de Louça
Largura (mm)	600–1000 mm

Descricao Resumida

Mesa de saída para máquina de lavar loiça industrial em aço inoxidável. Dimensões 650x735x850mm, perfeita para fluxo de trabalho eficiente e higiene.

Descricao Completa

Concebida para otimizar o fluxo de trabalho em lavadouros industriais, esta bancada de saída em aço inoxidável é a solução ideal para cozinhas profissionais. A sua construção robusta e design inteligente promovem a eficiência e a higiene, facilitando a manipulação e secagem de utensílios de cozinha, pratos e talheres. É um elemento indispensável para garantir uma operação contínua e sem interrupções após a lavagem da loiça.

Mesa de saída lava-louça — Bancada de Saída — Principais Vantagens

- Durabilidade Superior:** Fabricada em aço inoxidável, resistente à corrosão e ao desgaste diário.
- Otimização do Espaço:** Dimensões pensadas para um encaixe perfeito em diversas configurações de cozinha, maximizando a área de trabalho.
- Higiene Aprimorada:** Superfície lisa e fácil de limpar, atendendo aos rigorosos padrões de segurança alimentar.
- Versatilidade Funcional:** Ideal para a fase de pré-lavagem ou como superfície de apoio para utensílios limpos.
- Instalação Simplificada:** Desenho prático que permite uma montagem rápida e descomplicada.

Aplicações Profissionais

Este equipamento para lavagem de loiça é perfeitamente adequado para uma vasta gama de estabelecimentos no setor da restauração e hotelaria, incluindo restaurantes, cafés, bares, cantinas e hotéis. A sua função essencial é agilizar o processo de tratamento de loiça, contribuindo para um ambiente de trabalho mais organizado e produtivo. É especialmente útil em áreas de grande volume, onde a rapidez no serviço é crucial.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Tipo de Produto	Mesa de Saída para Máquina de Lavar Loiça
Material	Aço Inoxidável

Característica	Detalhe
Dimensões (LxPxA)	650x735x850 mm

Perguntas Frequentes

Esta mesa de saída adapta-se a qualquer máquina de lavar loiça industrial?

Esta mesa destina-se a ser um complemento genérico para a saída de máquinas de lavar loiça, mas as suas dimensões standard (650x735x850mm) podem ser compatíveis com a maioria dos modelos industriais. Recomenda-se sempre verificar as medidas específicas da sua máquina para garantir um encaixe perfeito e funcionalidade ideal.

Quais são os principais benefícios do aço inoxidável para este tipo de mesa?

O aço inoxidável é altamente valorizado pela sua durabilidade, resistência à corrosão, facilidade de limpeza e propriedades higiénicas. Estas características são cruciais em ambientes de cozinha profissional, onde a manutenção de padrões sanitários rigorosos é essencial e o equipamento está exposto a água e produtos de limpeza.

A montagem da mesa é complexa e requer ferramentas especiais?

A mesa foi concebida para uma montagem simples e rápida, geralmente não exigindo ferramentas especializadas. O processo é intuitivo, permitindo que seja instalada com o mínimo de esforço e tempo, ideal para iniciar as operações eficientemente.

Esta mesa pode ser utilizada para outras finalidades além da saída de loiça?

Sim, a sua construção robusta e superfície em aço inoxidável tornam-na versátil para várias funções. Pode ser usada como uma bancada de apoio adicional, para preparação rápida de alimentos ou como superfície de secagem em qualquer área que beneficie de um suporte resistente e higiénico.

Como garantir a longevidade e o bom estado da mesa de saída?

Para assegurar a durabilidade da mesa, é fundamental uma limpeza regular com produtos adequados para aço inoxidável e evitar o uso de abrasivos que possam riscar a superfície. A manutenção preventiva ajudará a preservar o seu aspeto e funcionalidade ao longo do tempo, garantindo que continua a ser um ativo valioso na sua cozinha.