

Ficha Tecnica

Precisa de Ajuda? Ligue: (+351) 916 542 211



Hotelequip.pt

Rua Empresarial N° 8A, Zona Industrial Ponte Seca
2510-752 Gaeiras, Portugal



Acesso rapido
ao produto

Ficha tecnica gerada em: 22/07/2026

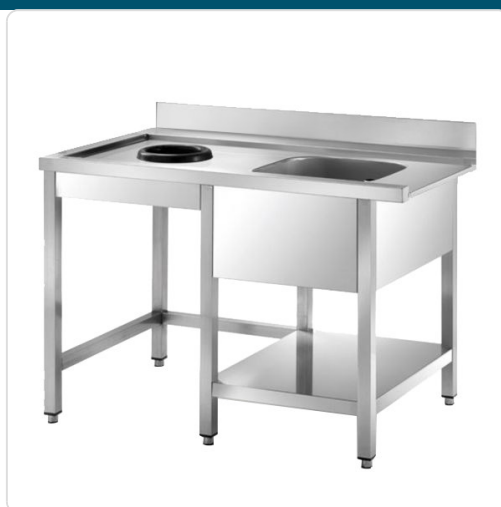
O produto final e as caracteristicas podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.

Mesa de Lavar Loiça Inox 1200x735x850 mm com Cuba à Direita

Informacoes do Produto

SKU:	UD2236.906DX	Modelo:	UD2236.906DX
Marca:	UDEX	EAN:	N/D
		Dimensões:	1200 x 735 x 850 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	UDEX
Modelo	UD2236.906DX

FAQ

Q: Quais são as dimensões exatas desta mesa de lavar louça? A: Esta mesa de lavar louça profissional possui dimensões de 1200 mm de comprimento, 735 mm de profundidade e 850 mm de altura, com a cuba posicionada do lado direito., Q: Que requisitos de instalação são necessários para este equipamento? A: Esta mesa é um equipamento estático de preparação, não requerendo instalações elétricas, de gás ou complexas. Necessita apenas de uma ligação à rede de água para a cuba e um escoamento para a drenagem, sendo de fácil integração em qualquer cozinha profissional., Q: Como se realiza a limpeza e manutenção desta mesa de lavar louça em inox? A: A limpeza é simples devido à construção em aço inoxidável AISI 304. Recomenda-se a utilização de detergentes neutros e panos macios. A manutenção passa por uma limpeza regular para preservar a higiene e o brilho do equipamento, evitando produtos abrasivos., Q: Qual o tipo de aço inoxidável utilizado e quais as suas vantagens? A: Esta mesa é fabricada em aço inoxidável AISI 304, conhecido pela sua elevada resistência à corrosão, durabilidade e facilidade de higienização. É o material ideal para ambientes profissionais de hotelaria e restauração, garantindo um equipamento robusto e em conformidade com as normas HACCP., Q: Esta mesa de lavar louça é compatível com máquinas de lavar louça industriais? A: Sim, esta mesa é projetada como uma mesa de entrada para máquinas de lavar louça industriais, permitindo uma transição eficaz e funcional para o processo de lavagem e otimizando o fluxo de trabalho na cozinha profissional, com a cuba à direita para preparação prévia.

Importado em

20/04/2026

Focus Keyword

mesa de lavar louça inox, mesa lava pratos profissional, equipamento cozinha inox

Importado por

ruimedalha@hotelequip.pt

WooCommerce ID

13914

Alt Text Imagens

Mesa Lava Pratos Inox-entrada 1200x735x850 Cuba Dt

Outros Atributos

Marca: UDI

Título Original

Mesa Lava Pratos Inox-entrada 1200x735x850 Cuba Dt

Estado WooCommerce

publish

Estado Optimização

published

Categoria Proposta (IA)

LAVAGEM LOUÇA > Mesas e Bancadas

Categorias Secundárias

NEUTRO / INOX / PREPARAÇÃO ESTATICA > Lavadouros, NEUTRO / INOX / PREPARAÇÃO ESTATICA

Upsells (SKU | Título)

HE237731

Uso Profissional - Dicas	Posicione a mesa de forma a criar um fluxo linear e ergonómico: receção da loiça suja, pré-lavagem na cuba, e carregamento imediato para a máquina de lavar loiça. Isto minimiza movimentos desnecessários e aumenta a produtividade da equipa de copa., Utilize sempre um chuveiro de pré-lavagem de alta pressão sobre a cuba para remover os resíduos alimentares mais incrustados antes de colocar a loiça na máquina, reduzindo o consumo de detergente e a necessidade de re-lavagens., Inspeccione regularmente os esgotos da cuba e as superfícies de trabalho para garantir que não há acumulação de gordura ou resíduos, prevenindo odores e mantendo os padrões de higiene alimentar exigidos., Considere a aquisição de um triturador de desperdícios alimentares para instalar na cuba, otimizando a remoção de restos e diminuindo a quantidade de lixo orgânico a ser gerido manualmente.
Uso Profissional - Perfis	Chef Executivo / Chefe de Cozinha, Gestor de F&B (Alimentos e Bebidas), Responsável de Compras para Hotelaria e Restauração
Descrição Curta Original	Mesa lava pratos inox; entrada: 1200x735x850; com cuba a direita
Descrição Original (1/2)	Dimensões: 1200x735x850 mm
Cross-sells (SKU Título)	EX19000755,EX19000757,HR110005456
Uso Profissional - Casos de Uso	Restaurantes de Médio e Grande Porte: Num restaurante com elevado volume de serviço, esta mesa é posicionada como ponto de entrada para a máquina de lavar loiça. Permite que a equipa de copa remova eficazmente os resíduos alimentares mais grossos e organize a loiça em cestos adequados, minimizando a contaminação da água da máquina e prolongando a sua vida útil. A cuba à direita facilita a ergonomia para operadores destros no processo de raspagem e enxaguamento inicial., Hotéis com Serviço de Banquetes e Eventos: Em hotéis que gerem múltiplos eventos e banquetes, a capacidade de processar grandes quantidades de loiça rapidamente é crítica. Esta mesa serve como estação de pré-preparação, onde talheres, pratos e copos são descarregados dos trolleys, pré-lavados e encaminhados para as máquinas de túnel. A sua robustez e facilidade de limpeza são cruciais para manter a rotação rápida entre serviços e garantir a disponibilidade de material., Cantinas e Refeitórios Empresariais/Escolares: Em ambientes de refeitório com horários de pico intensos, a mesa de lavar loiça de entrada é vital para gerir o fluxo contínuo de tabuleiros e loiça suja. Permite uma rápida remoção de restos de comida e um pré-enxaguamento, evitando o entupimento dos sistemas de lavagem e assegurando que a máquina opera com a máxima eficiência, essencial para cumprir os rigorosos tempos de serviço e a manutenção da higiene.

Uso Profissional - Introdução

A mesa de lavar louça de entrada em inox, com cuba à direita, é um equipamento fundamental para otimizar o fluxo de trabalho nas áreas de lavagem de louça em qualquer estabelecimento HORECA. Projetada para a pré-lavagem e organização eficiente de utensílios e louça, esta unidade robusta garante a transição fluida para as máquinas de lavagem, mantendo os mais elevados padrões de higiene e celeridade operacional essenciais em cozinhas profissionais de volume.

Largura (mm)

1000–1500 mm

Tipo

Lava-Loiça

Material

Inox

Descricao Resumida

Mesa de lavar louça em aço inoxidável AISI 304, 1200x735x850 mm, com cuba à direita. Ideal para pré-lavagem eficiente em cozinhas profissionais e hotelaria.

Descricao Completa

Mesa de Lavagem Inox — Principais Vantagens

Concebida para otimizar a eficiência de qualquer cozinha profissional, esta bancada de lavagem em aço inoxidável robusto integra uma cuba espaçosa posicionada à direita. É uma solução fundamental para a pré-lavagem e organização da louça, facilitando a preparação antes da sua entrada na máquina. A construção em ligas de inox premium assegura a máxima higiene e apresenta uma resistência exemplar em ambientes de uso intensivo, cumprindo rigorosamente os padrões de segurança alimentar exigidos no setor.

A durabilidade superior do aço inoxidável AISI 304, material de eleição para equipamentos de hotelaria e restauração, confere a esta mesa singular uma extraordinária capacidade de resistir à corrosão e ao desgaste diário. Trata-se de uma solução higiénica e muito simples de manter, perfeitamente adequada às elevadas exigências de qualquer estabelecimento alimentar, desde restaurantes movimentados a hotéis de grande capacidade.

Aplicações Profissionais

Este equipamento de lavagem é indispensável em cozinhas de restaurantes, hotéis, cantinas, escolas, bares e pastelarias. É perfeito para criar uma área de pré-lavagem altamente eficiente,

agilizar a remoção de resíduos alimentares e garantir um fluxo contínuo e organizado no processo de higienização de loiça. Estas características são essenciais para manter os padrões de higiene e a celeridade do serviço, independentemente do volume de operação.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Tipo de Mesa	Mesa de Lavar Loiça de Entrada
Material	Aço Inoxidável AISI 304
Dimensões (C x P x A)	1200 x 735 x 850 mm
Posição da Cuba	Direita

Perguntas Frequentes

Qual o tipo de aço inoxidável utilizado nesta mesa e quais as suas vantagens para o meu negócio?

Esta mesa é fabricada em aço inoxidável AISI 304, material reconhecido pela sua elevada resistência à corrosão, durabilidade superior e facilidade de higienização. Este tipo de aço é ideal para ambientes profissionais de hotelaria e restauração, garantindo um equipamento robusto e em conformidade com as rigorosas normas HACCP, o que se traduz em menos gastos com manutenção e uma maior segurança alimentar para os seus clientes.

São necessárias instalações especiais para este equipamento?

Esta mesa de lavagem é um equipamento estático de preparação que não exige instalações elétricas, de gás ou complexas. Necessita apenas de uma ligação à rede de água para o funcionamento da cuba e um escoamento para a drenagem, sendo de fácil integração em qualquer cozinha profissional, o que simplifica o processo de instalação e reduz custos adicionais.

Como devo limpar e manter esta mesa de lavar loiça para prolongar a sua vida útil?
A sua superfície lisa de aço inoxidável simplifica a limpeza diária. É recomendada a utilização de detergentes neutros e panos macios para preservar ao máximo o acabamento e a higiene. Uma rotina de limpeza regular é fundamental para manter os padrões de higiene e o brilho do equipamento, otimizando o investimento a longo prazo.

Esta mesa é adequada para cozinhas industriais com elevado volume de trabalho?

Sim, a sua construção robusta e as características intrínsecas do material tornam-na ideal para suportar o rigor do uso diário em cozinhas profissionais de alto volume. Contribui significativamente para um fluxo de trabalho contínuo e eficiente, mesmo nos períodos de maior azafama, garantindo que a sua operação nunca pára.

Como posso otimizar o fluxo de trabalho com esta mesa de entrada?

Para maximizar a eficiência, posicione a mesa de forma a criar um fluxo linear e ergonómico: receção

da loiça suja, pré-lavagem na cuba, e o carregamento imediato para a máquina de lavar loiça. Esta disposição minimiza movimentos desnecessários e aumenta a produtividade da sua equipa de copa, tornando o processo mais rápido e menos cansativo.