

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



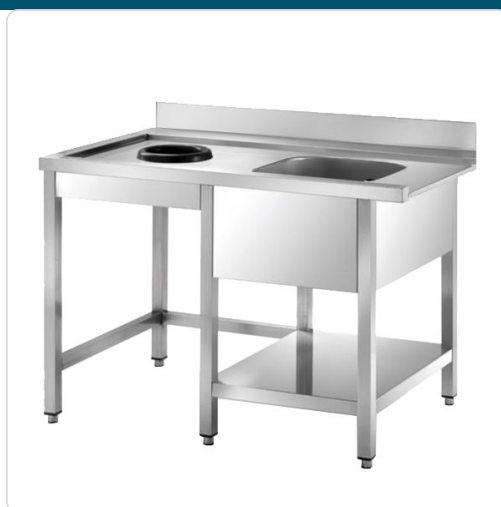
Hotelequip.pt

Mesa de Pré-lavagem Inox com Cuba 1500x735x850mm

Informacoes do Produto

SKU:	UD2236.908	Modelo:	UD2236.908
Marca:	UDEX	EAN:	N/D
		Dimensões:	1500 x 735 x 850 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Modelo	UD2236.908
Marca	UDEX
Largura (mm)	mais de 1500 mm
Tipo	Mesa

Descricao Resumida

Mesa de pré-lavagem profissional em aço inoxidável, perfeita para otimizar o fluxo de trabalho. Dimensões 1500x735x850 mm, com cuba integrada.

Descricao Completa

mesa de lavar louça inox — lavagem — Principais Vantagens

Preparar uma área de lavagem eficiente é fundamental em qualquer cozinha profissional. Este equipamento em aço inoxidável foi concebido para otimizar o fluxo de trabalho, proporcionando uma transição suave da louça suja para a máquina de lavar. A sua construção robusta garante durabilidade e resistência ao desgaste diário, mesmo em ambientes de utilização intensiva, como restaurantes e hotéis.

Fabricada em aço inoxidável de alta qualidade, esta superfície de trabalho oferece uma solução higiénica e de fácil manutenção, essencial para cumprir as rigorosas normas HACCP. A resistência à corrosão e a facilidade de limpeza tornam-na a escolha ideal para estabelecimentos que procuram soluções de longa duração e alta performance.

O design funcional inclui um lavatório espaçoso, permitindo a pré-lavagem e a organização eficiente da louça antes da entrada na máquina. Esta característica contribui para um processo de limpeza mais rápido e organizado, aumentando a produtividade da sua equipa e garantindo resultados impecáveis.

Aplicações Profissionais

Esta mesa de desbাবে ideal para uma vasta gama de estabelecimentos do setor da restauração e hotelaria. É a solução perfeita para cozinhas industriais, restaurantes movimentados, hotéis, bares, refeitórios e qualquer espaço que necessite de uma área de pré-lavagem e organização de louça eficiente e higiénica. A sua robustez e dimensões generosas permitem gerir grandes volumes de louça, suportando o ritmo acelerado das operações diárias. Posicione estrategicamente a mesa de entrada adjacente à máquina de lavar louça para minimizar o percurso e otimizar a ergonomia da equipa. Implemente um sistema de cestos padronizados na zona da pia para uma pré-organização eficiente da louça por tipo (pratos, copos, talheres), acelerando o carregamento da máquina. Assegure a formação da equipa para a utilização correta da cuba de pré-lavagem, enfatizando a remoção de resíduos sólidos antes da imersão para prolongar a vida útil da máquina de lavar louça. Realize a limpeza diária e desinfeção da superfície e do lavatório, utilizando produtos adequados para aço inoxidável, para manter os mais elevados padrões de higiene e conformidade com as normas HACCP.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Tipo de Mesa	Lava-louça de Entrada
Material	Aço Inoxidável
Comprimento	1500 mm
Profundidade	735 mm
Altura	850 mm
Cuba Incluída	Sim

Perguntas Frequentes

P: Quais são as dimensões exatas desta mesa de lavar louça e qual o espaço necessário para a sua instalação?

R: Esta mesa em aço inoxidável tem dimensões de 1500x735x850 mm (comprimento, largura, altura). Para a instalação, é crucial ter em conta um espaço adicional para permitir a ligação de água e o escoamento, bem como para garantir uma manutenção e limpeza acessíveis. Recomenda-se uma área livre de pelo menos 10 cm em redor do equipamento.

P: Esta mesa de lavar louça profissional requer alguma instalação elétrica ou hidráulica específica?

R: Sim, esta mesa requer uma ligação hidráulica para o abastecimento de água e, principalmente, uma para o escoamento, que deve ser compatível com as normas da sua instalação profissional. Não requer ligação elétrica, pois é um equipamento estático. Aconselha-se a instalação por um técnico qualificado para garantir o correto funcionamento e conformidade com as regulamentações de higiene e segurança.

P: Como deve proceder-se à limpeza e manutenção regular da mesa de lavar louça em aço inoxidável?

R: A limpeza deve ser feita regularmente com água morna e um detergente neutro. Evite produtos abrasivos ou à base de cloro para preservar o acabamento em aço inoxidável. Enxague bem e seque para evitar manchas de calcário. Uma manutenção adequada assegura a durabilidade do equipamento e a conformidade com as normas HACCP de higiene alimentar.

P: É possível adquirir acessórios adicionais ou peças de substituição para este modelo de mesa de lavar louça?

R: Sim, é possível adquirir acessórios que complementem a funcionalidade da mesa. Para informações sobre peças de substituição e acessórios compatíveis, entre em contacto com o nosso serviço de apoio ao cliente. Poderemos fornecer detalhes sobre tabuleiros, prateleiras ou outros elementos que possam ser integrados no seu espaço de trabalho.

P: Qual é o tipo de aço inoxidável utilizado nesta mesa de lavar louça e quais as vantagens?

R: Esta bancada é fabricada em aço inoxidável de alta qualidade, ideal para ambientes profissionais. O aço inoxidável é conhecido pela sua excecional resistência à corrosão, durabilidade e facilidade de limpeza, características que o tornam ideal para cozinhas profissionais. Garante um equipamento higiénico e de longa vida útil, cumprindo as exigências do setor alimentar.