

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

Mesa de Pré-lavagem Inox 1500x735mm com Cuba Direita

Informacoes do Produto

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

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	UDEX
Modelo	UD2236.908DX

FAQ

Q: Quais as dimensões exatas desta mesa lava-loiças e qual o espaço necessário para a sua instalação? A: Esta mesa lava-loiças profissional tem as dimensões de 1500x735x850 mm (comprimento x largura x altura). Para a instalação, é crucial garantir um espaço que permita a fácil integração na linha de lavagem existente e que considere o acesso para manutenção, especialmente com a cuba à direita para a entrada da máquina de lavar loiça., Q: Que requisitos de instalação são necessários para esta mesa lava-loiças? A: A instalação desta mesa lava-loiças de aço inoxidável requer uma ligação à rede de água, tanto para abastecimento como para escoamento, e um nivelamento adequado do equipamento para garantir a sua estabilidade e o bom funcionamento do sistema de escoamento da cuba. Não são necessárias ligações elétricas ou de gás., Q: Como se realiza a manutenção e limpeza adequadas da mesa lava-loiças em aço inoxidável? A: A limpeza desta mesa lava-loiças em aço inoxidável é simples e eficiente, devido à sua superfície lisa que evita a acumulação de sujidade. Recomenda-se a utilização de detergentes neutros e panos macios para preservar o acabamento. A manutenção regular das superfícies e das tubagens de escoamento é fundamental para assegurar a higiene e a longevidade do equipamento, em conformidade com as normas HACCP., Q: Quais acessórios estão incluídos ou são compatíveis com esta mesa de lavagem? A: Este equipamento é fornecido com a cuba à direita e prateleira inferior, conforme as especificações. Não inclui acessórios adicionais para a cuba, como torneiras ou doseadores de detergente. No entanto, é compatível com uma vasta gama de torneiras misturadoras e chuveiros de pré-lavagem disponíveis no mercado, permitindo uma personalização conforme as necessidades específicas de cada cozinha profissional.

Importado em

20/04/2026

Focus Keyword

Mesa Lava-louça Inox, Mesa de Pré-lavagem, Equipamento Cozinha Industrial

Importado por

ruimedalha@hotelequip.pt

WooCommerce ID

13918

Alt Text Imagens

Mesa Lava Pratos Inox-entrada 1500x735x850 Cuba Dt

Outros Atributos

Marca: UDI

Título Original

Mesa Lava Pratos Inox-entrada 1500x735x850 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)

HRFD10L10LARC,HRFD8L8LARC

Uso Profissional - Dicas	Posicione a mesa de forma a garantir uma ergonomia ideal para o operador, minimizando o esforço físico e prevenindo lesões, especialmente em turnos longos., Utilize um chuveiro de pré-lavagem com pressão ajustável para maximizar a remoção de resíduos e otimizar o consumo de água., Implemente um sistema de triagem de loiça na área de pré-lavagem para separar por tipo (pratos, copos, talheres) antes da máquina, melhorando a eficiência da lavagem e a organização., Verifique regularmente a vedação e o escoamento da cuba para evitar fugas e garantir a higiene, bem como a integridade do pavimento da cozinha.
Uso Profissional - Perfis	Chef Executivo / Chefe de Cozinha, Gestor de F&B (Food & Beverage), Comprador de Equipamentos HORECA
Descrição Curta Original	Mesa lava pratos inox; entrada; 1500x735x850; com cuba a direita
Descrição Original (1/2)	Dimensões: 1500x735x850 mm
Cross-sells (SKU Título)	HRFD10LC,HRFD10LS,HRFD10LARC,HRFD10LARS
Uso Profissional - Casos de Uso	Cozinhas de Restaurantes de Grande Volume: Em restaurantes com elevado número de serviços, esta mesa é posicionada como estação primária para a remoção de resíduos grosseiros da loiça antes da sua introdução na máquina. A cuba à direita facilita a progressão natural do cesto de loiça suja para a máquina, minimizando movimentos desnecessários e acelerando o processo de pré-lavagem durante os picos de serviço., Unidades Hoteleiras e Catering: Em hotéis e operações de catering, onde a variedade e quantidade de utensílios a lavar é vasta, a superfície ampla da mesa permite organizar e agrupar a loiça, talheres e utensílios de cozinha. A pré-lavagem na cuba à direita assegura que apenas os itens devidamente limpos de resíduos entram na máquina, prevenindo entupimentos e garantindo uma lavagem final de elevada qualidade, essencial para a imagem do estabelecimento., Cantinas Industriais e Institucionais: Para cantinas que servem centenas de refeições diárias, a robustez e funcionalidade desta mesa são cruciais. A sua integração direta com a máquina de lavar loiça permite uma linha de montagem de lavagem contínua, onde os pratos são raspados, pré-lavados e imediatamente carregados, otimizando o tempo de ciclo e a capacidade de processamento de loiça, um fator crítico em operações com horários apertados.
Uso Profissional - Introdução	Esta mesa lava-loiça em aço inoxidável, com cuba à direita e dimensões de 1500x735mm, é um equipamento fundamental para a otimização do fluxo de trabalho na área de lavagem de cozinhas profissionais. Projetada para se integrar harmoniosamente na linha de entrada de máquinas de lavar loiça industriais, permite uma pré-lavagem eficiente e consistente, crucial para a higiene e durabilidade da loiça, bem como para a performance dos equipamentos de lavagem, reduzindo custos operacionais e aumentando a produtividade da equipa.

Largura (mm)	mais de 1500 mm
Material	Inox

Descricao Resumida

Mesa de pré-lavagem profissional em aço inoxidável 1500x735mm, com cuba à direita, ideal para integração com máquinas de lavar loiça industriais.

Descricao Completa

Mesa Lava-loiça Inox — loiça Industrial — Principais Vantagens

Equipe a sua cozinha industrial com uma robusta bancada de lavagem em aço inoxidável de alta qualidade, criteriosamente concebida para otimizar o fluxo de trabalho e garantir os mais elevados padrões de higiene. A sua construção em inox assegura uma resistência superior à corrosão e uma longevidade excecional, características indispensáveis no ambiente exigente da restauração e hotelaria.

A superfície higiénica do aço inoxidável facilita a limpeza e manutenção diárias, cumprindo rigorosamente as normas HACCP. Com uma pia ergonomicamente posicionada à direita, esta mesa foi especificamente desenvolvida para se adaptar eficientemente à entrada de máquinas de lavar loiça profissionais, agilizando o processo de pré-lavagem e otimizando o espaço disponível na sua área de lavagem.

Este equipamento representa um investimento estratégico para qualquer estabelecimento que opera no setor alimentar, proporcionando um ambiente de trabalho mais eficiente, seguro e em plena conformidade com as exigências de durabilidade. Reduza os tempos de operação e melhore significativamente a produtividade da sua equipa.

Aplicações Profissionais

Esta bancada de lavagem é a solução perfeita para cozinhas de restaurantes de grande e médio porte, hotéis, cantinas industriais, bares com elevada afluência e qualquer estabelecimento que necessite de uma estação de pré-lavagem robusta e eficaz. É particularmente indicada para otimizar a área de entrada de máquinas de lavar loiça de capota ou de cesto contínuo, facilitando a manipulação de loiça suja e resíduos de forma organizada.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões (CxLxA)	1500x735x850 mm
Material	Aço Inoxidável (Inox)
Posição da Cuba	Direita
Tipo de Uso	Entrada para Máquina de Lavar Loiça

Perguntas Frequentes

Qual o tipo de aço inoxidável utilizado e a sua resistência?

Esta mesa é fabricada em aço inoxidável, um material amplamente reconhecido pela sua resistência superior à corrosão e facilidade de limpeza, ideal para ambientes de cozinha profissionais exigentes. É duradouro e cumpre rigorosas normas de higiene.

Esta mesa é compatível com todas as máquinas de lavar loiça industriais?

Sim, o seu design de entrada com cuba à direita é universalmente compatível com a maioria das máquinas de lavar loiça industriais, facilitando a integração perfeita no seu fluxo de trabalho existente. Permite uma ligação eficiente para otimização da pré-lavagem.

Como devo proceder para limpar e manter a mesa adequadamente?

A limpeza deve ser efetuada com água e detergente neutro, seguida de um enxaguamento completo e secagem. É fundamental evitar produtos abrasivos para preservar a superfície do inox e garantir que o equipamento mantém a sua durabilidade e aspeto profissional.

Quais os requisitos de instalação para esta bancada de lavagem?

A instalação desta bancada de lavagem em aço inoxidável requer ligações à rede de água para abastecimento e escoamento, bem como um nivelamento preciso para assegurar a estabilidade e o bom funcionamento do sistema de escoamento da cuba. Não necessita de ligações elétricas ou de gás.

Que acessórios adicionais posso utilizar com esta mesa de pré-lavagem?

Esta mesa é fornecida com a cuba à direita e prateleira inferior. Não inclui acessórios como torneiras ou doseadores de detergente, mas é compatível com uma vasta gama de torneiras misturadoras e chuveiros de pré-lavagem disponíveis no mercado, permitindo personalizar a sua estação de trabalho.