

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



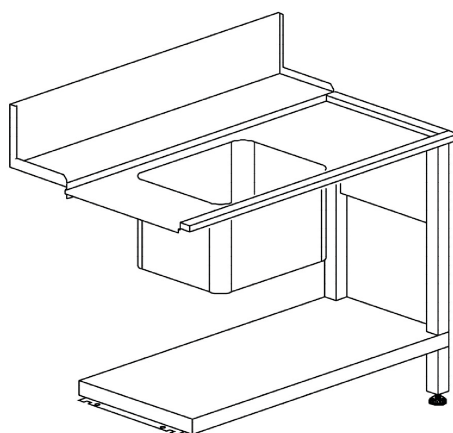
Hotelequip.pt

Lavadouro Inox Encaixe 1200x730x860 mm

Informacoes do Produto

SKU:	UD2800.206	Modelo:	UD2800.206
Marca:	UDEX	EAN:	N/D
		Dimensões:	1200 x 730 x 860 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Modelo	UD2800.206
Marca	UDEX
Largura (mm)	1000–1500 mm
Material	Inox

Descricao Resumida

Lavadouro profissional de encastre em aço inoxidável 1200x730x860mm. Solução robusta e higiénica para cozinhas de restauração e hotelaria.

Descricao Completa

Lavadouro profissional de encaixe — Lavadouro Encastrável — Principais Vantagens

Este lavadouro de alto desempenho foi concebido para a sua cozinha industrial, oferecendo uma integração perfeita e uma otimização do espaço. A sua robustez, construída integralmente em aço inoxidável, garante uma fiabilidade excecional e resistência à corrosão, fatores cruciais para a longevidade do equipamento em ambientes de utilização contínua. Desenhado para um encaixe preciso em bancadas de trabalho, o modelo de 1200x730x860 mm assegura uma área de trabalho ampla e ergonómica, potenciando a produtividade e a saúde ocupacional da sua equipa.

Com superfície lisa e acabamento de qualidade, a sua higienização é rápida e eficaz, permitindo a manutenção dos mais elevados padrões de limpeza e segurança alimentar. Este equipamento é a solução ideal para quem procura uma estação de lavagem funcional, sem comprometer a estética ou a durabilidade. As amplas dimensões adaptam-se para acomodar vários tipos de utensílios, facilitando um fluxo de trabalho organizado e eficiente.

Aplicações Profissionais

A versatilidade deste equipamento de lavagem de loiça torna-o indispensável em variados contextos de restauração e hotelaria. Em cozinhas de restaurantes de alta afluência, agiliza a pré-lavagem de panelas e recipientes de grande volume antes da sua passagem pela máquina de lavar industrial. Pode ser configurado como uma área dedicada à preparação de vegetais e outros alimentos frescos em cozinhas centrais, ou como um posto de trabalho para a higienização de tabuleiros em cantinas escolares e hospitais.

A resistência à corrosão do aço inoxidável é particularmente vantajosa em bancadas de peixaria, onde o tratamento de pescado exige uma fácil desinfecção e uma durabilidade superior face à salinidade. Em bares e cafetarias, serve como uma estação de lavagem auxiliar para copos e pequenos utensílios, garantindo a sua rápida disponibilidade e contribuindo para a eficiência do serviço. Este lavadouro é um investimento inteligente para qualquer negócio que priorize a higiene e a funcionalidade.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
----------------	---------

Tipo de Produto	Lavadouro profissional
Modelo	Para modelo de encastre
Dimensões (CxPxA)	1200 x 730 x 860 mm
Material	Aço inoxidável

Perguntas Frequentes

P: Quais são as dimensões exatas deste lavadouro profissional e qual o espaço mínimo necessário para a sua instalação?

R: Este lavadouro profissional possui dimensões de 1200x730x860mm (largura x profundidade x altura). Para uma instalação adequada, é crucial considerar um espaço adicional de, pelo menos, 5 cm em cada lado para permitir a ventilação e acessos para manutenção, garantindo assim o bom funcionamento e durabilidade do equipamento.

P: Quais são os requisitos de instalação para este lavadouro profissional?

R: Este lavadouro é projetado para ser encastrado e requer acesso a uma ligação de água potável (quente e fria, se aplicável, para otimização de custos energéticos ou agilidade na lavagem), e um escoamento para águas residuais. É fundamental que a instalação seja realizada por um técnico qualificado para garantir a conformidade com as normas de segurança e funcionamento, evitando fugas ou problemas de drenagem.

P: Como devo proceder para a manutenção e limpeza de rotina deste lavadouro em aço inoxidável?

R: Para a manutenção diária, recomenda-se a limpeza regular das superfícies em aço inoxidável com água morna e um detergente neutro, utilizando um pano macio para evitar riscos. Para manchas mais persistentes ou para desinfecção, podem ser usados produtos específicos para aço inoxidável, desde que não sejam abrasivos. É importante enxaguar bem e secar para prevenir manchas de calcário e manter o brilho. Recomenda-se também a verificação periódica do sifão e do sistema de escoamento para evitar obstruções.

P: Este lavatório oferece espaço suficiente para a lavagem de grandes utensílios?

R: Sim, com as suas dimensões generosas de 1200x730mm, o espaço útil deste lavatório é perfeitamente adequado para a lavagem e preparo de utensílios de grande porte, como painéis, tabuleiros GN e outros recipientes comuns em cozinhas profissionais. A profundidade da cuba otimiza a imersão e minimiza salpicos.

P: É possível integrar este lavatório de encastre em qualquer tipo de bancada de trabalho?

R: Este modelo é especificamente desenhado para encastre, o que lhe permite ser integrado na maioria das bancadas de trabalho existentes ou personalizadas. No entanto, é essencial que a bancada tenha a resistência estrutural necessária para suportar o peso do lavadouro e dos conteúdos, e que seja realizada uma selagem perimetral adequada para evitar infiltrações e assegurar a máxima higiene.