

Ficha Tecnica

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



Hotelequip.pt

Hotelequip.pt

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



Acesso rápido
ao produto

Ficha tecnica gerada em: 22/07/2026

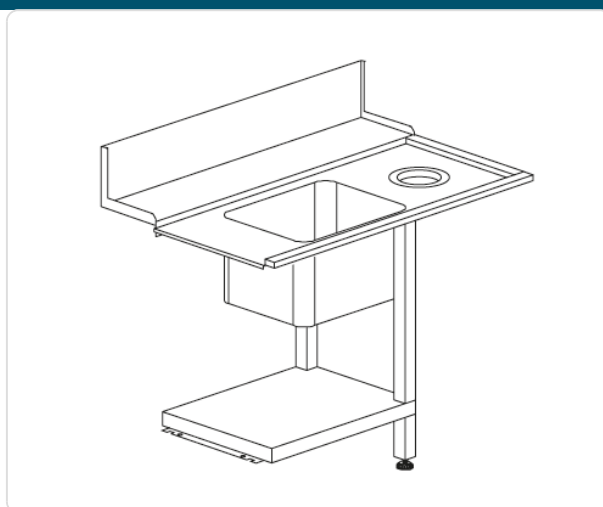
O produto final e as características podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.

Lavadouro Cuba e Suporte para Máquina de Loiça HT T50f 1200mm

Informacoes do Produto

SKU:	UD2800.208	Modelo:	UD2800.208
Marca:	UDI	EAN:	N/D
		Dimensões:	1200 x 730 x 860 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Modelo	UD2800.208
Marca	UDI
Tipo	Lava-Loiça

Descricao Resumida

Lavadouro industrial T50f para pré-lavagem e suporte de máquinas de lavar loiça HT.
Dimensões 1200x730x860h mm. Instalação flexível.

Descricao Completa

Lavadouro Industrial – Principais Vantagens

Este lavatório industrial modelo T50f foi criteriosamente criado para otimizar os procedimentos de higiene em espaços de restauração e cozinhas profissionais. Com dimensões generosas de 1200x730x860h mm, propicia uma integração fluída com equipamentos de lavagem de louça de elevada temperatura, assegurando um processo de higienização eficaz e contínuo. A sua constituição robusta em aço inoxidável confere-lhe uma durabilidade excecional, resistindo ao uso diário intensivo e mantendo os mais elevados padrões de limpeza e funcionalidade.

O equipamento de pré-lavagem proporciona uma área de trabalho ampla e higiénica, ideal para a preparação preliminar da louça, contribuindo para um ambiente laboral organizado e eficiente. Desenvolvido para complementar perfeitamente as máquinas de lavar louça concebidas para alta temperatura, este componente oferece a versatilidade necessária para gerir grandes quantidades de loiça com rapidez. A flexibilidade da sua instalação, com compatibilidade para orientação à esquerda ou à direita da cuba, permite uma adaptação perfeita a qualquer disposição de cozinha, maximizando o espaço útil e a ergonomia operacional.

Aplicações Profissionais

Este equipamento de apoio na lavagem é particularmente indicado para uma vasta gama de estabelecimentos no setor da hotelaria e restauração, incluindo restaurantes de todas as dimensões, hotéis, bares, refeitórios e cozinhas de produção em larga escala. A sua capacidade de acoplamento com máquinas de lavar loiça de alta temperatura torna-o um elemento indispensável em locais com um elevado volume de louça, garantindo um tratamento higiénico e verdadeiramente eficiente.

É a solução perfeita para cozinhas que necessitam de um apoio firme e prático para as fases iniciais e finais do ciclo de lavagem, permitindo uma organização e secagem da louça ergonómica e segura. A escolha ideal para quem procura aprimorar o espaço e a funcionalidade na área de lavagem, aumentando a produtividade e a satisfação da sua equipa.

Características Técnicas

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

Modelo	Lavadouro T50f
Dimensões (CxPxA)	1200 x 730 x 860 mm
Designação	Para Máquina Lavar Louça HT (Alta Temperatura)
Orientação Cuba	Esquerda ou Direita (SX/DX)

Perguntas Frequentes

Qual o objetivo primordial deste componente de lavagem?

Este componente foi concebido para atuar como um suporte funcional vital para máquinas de lavar louça de alta temperatura (HT) em cozinhas profissionais, otimizando a pré-lavagem e a organização eficiente da louça antes da lavagem principal.

Confirma-se a compatibilidade universal com qualquer máquina de lavar louça?

Foi especificamente desenvolvido para complementar de forma sinérgica os modelos de máquinas de lavar louça de alta temperatura (HT), visando garantir uma compatibilidade acrescida e uma integração operacional suave entre os equipamentos.

Que tipo de estabelecimentos beneficiam com a implementação deste lavadouro?

É a escolha ideal para restaurantes, hotéis, refeitórios, bares e qualquer cozinha industrial que ambicione aperfeiçoar os seus processos de lavagem de louça com um equipamento de apoio robusto e de alta eficiência, assegurando um ambiente de trabalho mais dinâmico.

A versatilidade de instalação permite diferentes configurações no espaço da cozinha?

Sim, a sua conceção permite a montagem da cuba tanto à esquerda (SX) quanto à direita (DX). Esta flexibilidade facilita a adaptação do equipamento ao layout específico da sua cozinha, otimizando o fluxo de trabalho e o aproveitamento do espaço.

Como o lavatório T50f contribui para a higiene e segurança alimentar na cozinha?

Este lavatório proporciona uma superfície de trabalho em aço inoxidável que é fácil de limpar e desinfetar, fundamental para cumprir os rigorosos padrões de higiene. A sua robustez evita a acumulação de resíduos, e a sua disposição otimizada minimiza a contaminação cruzada, contribuindo significativamente para a segurança alimentar na sua cozinha.