

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 rapido
ao produto

Ficha tecnica gerada em: 22/07/2026

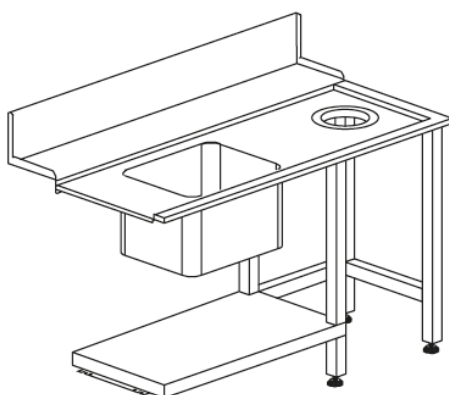
O produto final e as caracteristicas podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.

Lavadouro Profissional Inox para Módulos HT 1500x730x860h mm

Informacoes do Produto

SKU:	UD2800.210	Modelo:	UD2800.210
Marca:	UDI	EAN:	N/D
		Dimensões:	1500 x 730 x 860 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Modelo	UD2800.210
Marca	UDI
Material	Inox

Descricao Resumida

Lavadouro profissional em inox de 1500x730x860h mm, compatível com módulos de lavagem de alta temperatura. Ideal para otimizar a pré-lavagem e o fluxo de trabalho em cozinhas industriais.

Descricao Completa

Lavadouro profissional — Lavadouro Industrial – Principais Vantagens

Este equipamento para a área de lavagem representa um pilar fundamental para a otimização do processo de higienização em cozinhas com elevada produtividade. Concebido para atuar em conjunto com máquinas de lavar louça de alta temperatura, garante um fluxo de trabalho eficiente e uma pré-lavagem impecável, indispensável para manter os mais elevados padrões de limpeza e higiene operacional.

A sua construção integralmente em aço inoxidável confere-lhe uma robustez excecional e uma resistência superior à corrosão, características cruciais para a longevidade do equipamento em ambientes de utilização intensiva. A facilidade de adaptação, com configurações para a direita ou esquerda (SX/DX), permite a sua integração harmoniosa em qualquer delineamento de cozinha industrial, assegurando versatilidade e adaptação às suas necessidades.

Aplicações Profissionais

É a escolha ideal para cozinhas de grande volume, como as encontradas em hotéis de prestígio, restaurantes de alta rotatividade, catering e refeitórios de grandes empresas. Permite uma gestão eficaz da louça, desde a receção dos cestos sujos até à sua preparação para a máquina de lavagem. Com um design que facilita a pré-lavagem por duche, acelera a remoção de detritos e otimiza o tempo de ciclo da máquina, contribuindo para uma operação contínua e sem interrupções.

Esta solução de lavagem é também altamente valorizada em snack-bares e pastelarias que necessitam de uma área de trabalho robusta para a lavagem de talheres, pratos e utensílios diversos. A sua adaptabilidade a diferentes layouts e a capacidade de suportar o fluxo contínuo de trabalho tornam-no um investimento inteligente para qualquer negócio que priorize a eficiência e o rigor higiénico.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões (C x L x A)	1500 x 730 x 860 mm

Característica	Detalhe
Tipo de Lavadouro	Para módulos HT (alta temperatura)
Orientação	Esquerdo / Direito (SX/DX)
Material	Aço inoxidável
Utilização	Pré-lavagem e apoio à lavagem de louça profissional

Perguntas Frequentes

Este lavadouro é adequado para que tipo de ambiente?

É ideal para cozinhas profissionais, incluindo hotéis, restaurantes, bares e estabelecimentos de catering, onde a eficiência e a higiene são prioritárias e o volume de louça a lavar é considerável.

Qual o material de construção e as suas vantagens?

É construído em aço inoxidável de alta qualidade, um material robusto que garante elevada resistência à corrosão, durabilidade e facilidade de limpeza, essencial em ambientes de cozinha exigentes para manter a higiene.

É possível adaptar a sua instalação?

Sim, o seu design permite uma configuração flexível, tanto à esquerda quanto à direita, facilitando a integração nas mais diversas layouts de cozinhas profissionais para um fluxo de trabalho otimizado e adaptado às suas necessidades.

Quais as dimensões exatas deste lavadouro profissional?

Este lavadouro profissional possui dimensões de 1500x730x860h mm. Certifique-se de que dispõe do espaço adequado na sua cozinha industrial para uma instalação otimizada e eficiente.

Este lavadouro inclui acessórios ou é compatível com outros equipamentos?

Este lavadouro foi concebido para ser perfeitamente integrado com módulos de lavagem de alta temperatura, otimizando o processo de pré-lavagem na sua cozinha profissional. Não inclui acessórios adicionais para o propósito geral. Para compatibilidade com outros equipamentos, consulte as especificações técnicas da sua máquina de lavar louça para garantir que o seu lavadouro será compatível.