

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

Balde de Resíduos em Aço Inoxidável Ø400x570 mm

Informacoes do Produto

SKU:	UD2800.220	Modelo:	UD2800.220
Marca:	UDI	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Modelo	UD2800.220
Marca	UDI
Diâmetro	31–40 cm
Largura (mm)	até 600 mm

Descricao Resumida

Balde de resíduos profissional em aço inoxidável para restauração e hotelaria.
Ø400x570 mm, durável e fácil de limpar para máxima higiene.

Descricao Completa

Balde de Resíduos — Principais Vantagens

Concebido para as exigências rigorosas da restauração e hotelaria, este recipiente de resíduos em aço inoxidável oferece durabilidade e higiene superiores. A sua construção robusta em inox assegura uma resistência exemplar à corrosão e simplifica a limpeza, características cruciais para a manutenção dos mais elevados padrões sanitários em cozinhas profissionais e áreas de serviço. Este equipamento minimiza os custos de manutenção e substituição, garantindo um desempenho consistente a longo prazo.

Com um design altamente funcional, este contentor é idóneo para otimizar a gestão de resíduos em ambientes de alta utilização. É capaz de suportar o uso contínuo sem comprometer a sua integridade estrutural. A escolha criteriosa do aço inoxidável confere uma vida útil prolongada ao produto, reduzindo a necessidade de intervenções e salvaguardando o investimento do seu negócio.

Aplicações Profissionais

Este balde sanitário é perfeitamente adequado para uma vasta gama de estabelecimentos profissionais, incluindo restaurantes, hotéis, bares, hospitais e clínicas. A sua capacidade e dimensões tornam-no ideal para cozinhas industriais, áreas de preparação de alimentos, salões de refeição e zonas de serviço, onde a eficiência na gestão de detritos é crucial para a operacionalidade diária.

Representa uma solução eficaz para locais que requerem conformidade com normas HACCP e que valorizam a estética aliada à funcionalidade, mesmo em equipamentos de apoio. A natureza versátil deste dispositivo permite a sua integração harmoniosa em diversos ambientes de trabalho, sem comprometer o fluxo operacional da sua equipa.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Tipo de Produto	Balde de Lixo Profissional
Material	Aço Inoxidável

Característica	Detalhe
Dimensões (ØxH)	400x570 mm
Compatibilidade para Restaurantes e Hotelaria	Sim

Perguntas Frequentes

Qual o material de construção deste balde?

Este balde está fabricado em aço inoxidável de alta qualidade, garantindo durabilidade, resistência à corrosão em ambientes exigentes e uma facilidade de higienização notável.

É adequado para uso em cozinhas profissionais?

Sim, o seu design e a constituição em aço inoxidável são ideais para ambientes exigentes como cozinhas industriais, restaurantes e hotéis, cumprindo os requisitos de higiene e resistência necessários.

Quais são as dimensões exatas deste balde e qual o espaço necessário?

O balde de resíduos em aço inoxidável possui 400 mm de diâmetro e 570 mm de altura. Para uma utilização ótima, recomendamos um espaço livre mínimo de 450 mm de diâmetro e 600 mm de altura para permitir fácil acesso e manuseamento.

Este balde de lixo exige alguma instalação especial ou requisitos para o seu uso?

Não, este balde de lixo em aço inoxidável não exige qualquer instalação especial. É um produto autónomo, pronto a ser utilizado de imediato, sem necessidade de ligações elétricas, de gás ou de água, proporcionando máxima conveniência.

Como se deve realizar a manutenção e limpeza deste balde de lixo em aço inoxidável?

Para a manutenção e limpeza, utilize um pano macio com água morna e detergente neutro. É crucial evitar produtos abrasivos que possam danificar o acabamento e comprometer a camada protetora, garantindo assim a higiene e prolongando a vida útil do equipamento.