

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 Lixo Profissional Inox com Pedal 400x570 mm

Informacoes do Produto

SKU:	UD2800.224	Modelo:	UD2800.224
Marca:	UDI	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Modelo	UD2800.224
Marca	UDI
Largura (mm)	até 600 mm

Descricao Resumida

Balde de lixo profissional em aço inoxidável (400x570 mm) com pedal higiênico e rodas para transporte fácil. Essencial para cozinhas e hotelaria.

Descricao Completa

Balde de Lixo Inox — Principais Vantagens

Este contentor de resíduos em aço inoxidável, com dimensões de 400x570 mm, é uma solução de excelência para ambientes que exigem os mais elevados padrões de higiene e durabilidade. Concebido para utilização intensiva em cozinhas profissionais, restaurantes, bares e unidades hoteleiras, este recipiente combina robustez com um design prático que facilita a gestão de desperdícios.

Equipado com um sistema de pedal e rodas, permite uma utilização sem contacto manual, minimizando a propagação de germes e assegurando a máxima assepsia. A sua construção em inox garante uma resistência superior à corrosão e uma higienização simplificada, características indispensáveis para qualquer estabelecimento do setor alimentar que preze pela segurança e eficiência operacional.

Aplicações Profissionais

A versatilidade deste balde de detritos profissional torna-o um elemento crucial numa vasta gama de contextos: desde cozinhas industriais e restaurantes com elevado volume de preparação, até zonas de serviço em hotéis e hospitais. É igualmente apropriado para cantinas, refeitórios e qualquer espaço onde o tratamento higiénico de resíduos seja uma prioridade. As rodas robustas facilitam o transporte, permitindo uma movimentação célere e eficiente entre diferentes áreas de trabalho.

Uso Profissional - Casos de Uso:

- **Zonas de Preparação em Cozinhas Industriais:** Durante o 'mise en place', o pedal de acionamento permite que os cozinheiros descartem aparas e resíduos orgânicos sem interromper o fluxo de trabalho ou tocar em superfícies contaminadas, mantendo a assepsia das mãos. O formato vertical otimiza o espaço em bancadas de trabalho compactas.
- **Serviço de Copa e Lavagem de Louça:** Utilizado para a raspagem de pratos antes da entrada na máquina de lavar, onde a estanquidade do inox evita a propagação de odores desagradáveis. As rodas facilitam a deslocação rápida até ao contentor principal no final do turno, reduzindo o esforço físico da equipa de limpeza.
- **Bares e Áreas de Coffee Break em Hotéis:** Pela sua estética profissional e discreta, é ideal para zonas de serviço de bebidas onde a gestão de resíduos húmidos, como borras de café e citrinos, exige um recipiente resistente à oxidação e de fácil esvaziamento entre períodos de

pico.

Uso Profissional - Dicas:

- Utilize sacos de lixo de alta densidade com a medida adequada para evitar que o saco deslize para o fundo durante o uso intensivo.
- Efetue a higienização semanal das rodas e do mecanismo do pedal com desengordurante profissional para garantir a fluidez do movimento e evitar acumulação de detritos.
- Em zonas de peixaria ou talho, opte por colocar um fundo de papel absorvente industrial antes do saco para conter eventuais lixiviados e facilitar a limpeza interna.
- Verifique regularmente o aperto dos parafusos do mecanismo de abertura para assegurar que a tampa fecha hermeticamente, controlando a libertação de odores.

Uso Profissional - Perfis:

- Chefes de Cozinha e Responsáveis de Produção
- Diretores de F&B e Gestores de Unidades Hoteleiras
- Responsáveis de Higiene e Segurança Alimentar (HACCP)

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Material	Aço Inoxidável
Dimensões (LxAxP)	400x570 mm
Características	Rodas, Pedal

Perguntas Frequentes

Q: Quais as principais vantagens de optar por um balde de lixo em aço inoxidável em ambientes de restauração e hotelaria?

A: A escolha de um balde de lixo em aço inoxidável oferece vantagens significativas, como a sua elevada durabilidade, resistência à corrosão e facilidade de higienização. Estas características são essenciais para cumprir as rigorosas exigências HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points) em qualquer ambiente profissional, garantindo a segurança alimentar e a longevidade do equipamento.

Q: Este balde de lixo com pedal e rodas é prático para o dia-a-dia numa cozinha industrial?

A: Sim, este recipiente foi concebido para maximizar a eficiência em cozinhas de grande volume. O sistema de pedal permite uma abertura da tampa sem contacto manual, promovendo a higiene e prevenindo a contaminação cruzada. As rodas robustas facilitam o transporte do balde, mesmo quando cheio, reduzindo o esforço físico da sua equipa e otimizando o fluxo de trabalho.

Q: As dimensões de 400x570 mm são adequadas para qualquer espaço profissional?

A: Com dimensões de 400 mm de largura por 570 mm de altura, este recipiente é ideal para uma variedade de ambientes profissionais. O seu formato vertical permite uma boa capacidade de armazenamento de detritos, ao mesmo tempo que ocupa um espaço reduzido. É a escolha perfeita para cozinhas industriais, restaurantes e bares onde o espaço é um fator importante.

Q: Como posso assegurar a correta limpeza e manutenção deste balde de lixo em aço inoxidável?

A: A limpeza deste balde é bastante simples devido à natureza lisa e não porosa do aço inoxidável. Para uma higienização eficaz, basta utilizar um detergente neutro e um pano húmido. A resistência do material à corrosão facilita a remoção de resíduos, e a sua superfície repele odores, contribuindo para um ambiente de trabalho mais fresco e agradável.

Q: Este balde de lixo é adequado para a separação de diferentes tipos de resíduos?

A: Sim, embora seja um único compartimento, a utilização de sacos de lixo de diferentes cores no interior pode facilitar a separação de resíduos, como orgânicos e embalagens. A facilidade de movimentação com as rodas permite que seja posicionado junto às áreas de triagem específicas, tornando-o um elemento flexível para a gestão de detritos em qualquer cozinha profissional.