

Ficha Tecnica

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



Hotelequip.pt

Hotelequip.pt

Rua Empresarial Nº 8A, Zona Industrial Ponte Seca
2510-752 Gaeiras, Portugal



Acesso rápido
ao produto

Ficha tecnica gerada em: 22/07/2026

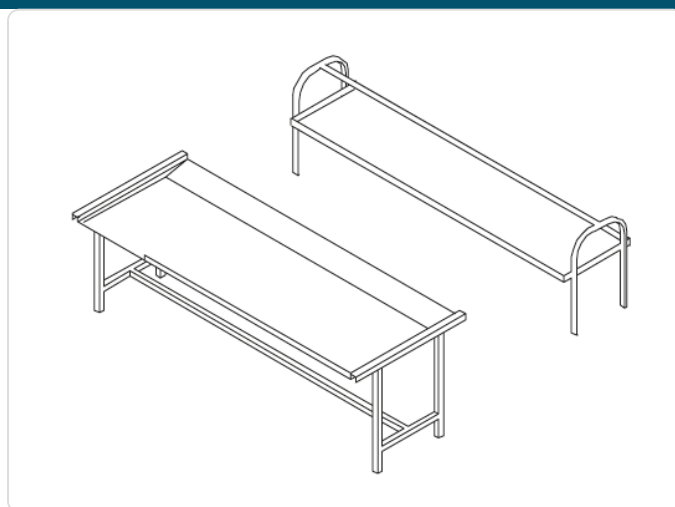
O produto final e as características podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.

Mesa de Lavagem Profissional com Anel de Borracha TC16 1600x1000x850mm

Informacoes do Produto

SKU:	UD2800.242	Modelo:	UD2800.242
Marca:	UDEX	EAN:	N/D
		Dimensões:	1600 x 1000 x 850 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Modelo	UD2800.242
Marca	UDEX
Largura (mm)	mais de 1500 mm
Material	Inox

Descricao Resumida

Mesa de trabalho profissional para lavagem de louça, com anel de borracha e construção em aço inoxidável. Dimensões 1600x1000x850mm. Essencial para otimizar a sua cozinha.

Descricao Completa

Mesa de Lavagem — Principais Vantagens

Concebida especificamente para otimizar o fluxo de trabalho em ambientes de higienização de louça profissional, esta estação de trabalho robusta facilita a preparação e a organização de artigos antes de entrarem na máquina lava-louça. O anel de borracha integrado assegura uma vedação eficaz, contendo resíduos e líquidos de forma segura, o que é fundamental para manter a higiene e a eficiência operacionais na sua cozinha. Garante um espaço de trabalho mais limpo para a sua equipa, reduzindo o tempo de limpeza e aumentando a produtividade.

A construção em aço inoxidável de alta qualidade confere durabilidade excecional e resistência à corrosão, indispensáveis para suportar o uso contínuo e as exigências intensas de uma operação comercial. A sua superfície de trabalho generosa, aliada a uma altura ergonómica de 850 mm, contribui para um ambiente laboral mais confortável e produtivo. Esta estrutura robusta minimiza a necessidade de manutenções frequentes, representando um investimento inteligente a longo prazo.

Este equipamento, ideal para cozinhas de restaurantes, hotéis e refeitórios, otimiza o processo de lavagem e organização. Permite que a equipa se concentre na eficiência e qualidade do serviço, em vez de se preocupar com derrames ou resíduos. A combinação da facilidade de limpeza e a resistência do design garante um desempenho fiável e uma vida útil prolongada, fundamentais para a rentabilidade da sua atividade.

Aplicações Profissionais

- **Restaurantes e Bares:** Ideal para pré-lavagem e organização de loiça e talheres, otimizando o processo antes da entrada na máquina para uma limpeza eficaz.
- **Hotéis e Resorts:** Perfeita para áreas de apoio à copa, facilitando o manuseamento de grandes volumes de louça de forma organizada e higiénica.
- **Cozinhas Industriais e Refeitórios:** A sua robustez e capacidade de contenção de resíduos são cruciais para o processamento eficiente de grandes quantidades de artigos, mantendo os padrões de higiene.
- **Cafetarias e Pastelarias:** Otimiza o espaço de trabalho e assegura a limpeza eficaz dos utensílios, contribuindo para um ambiente de produção impecável e ágil.

- **Unidades de Catering e Banquetes:** Serve como estação de triagem central onde resíduos orgânicos são descartados diretamente em contentores, garantindo que os cestos de lavagem seguem para o dishwasher sem detritos sólidos.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Tipo de Produto	Mesa com Anel de Borracha
Dimensões (L x P x A)	1600 x 1000 x 850 mm
Compatibilidade	Equipamentos de lavagem profissional
Aplicação	Pré-lavagem e organização de louça
Material	Aço inoxidável

Perguntas Frequentes

Qual a dimensão total desta mesa de pré-lavagem e qual o espaço mínimo necessário para a sua instalação?

A Mesa de Lavagem Profissional TC16 mede 1600 mm de largura, 1000 mm de profundidade e 850 mm de altura. Para uma instalação funcional e ergonómica, recomendamos considerar um espaço adicional para permitir a movimentação dos utilizadores e facilitar o acesso para limpeza.

A que tipo de equipamentos de higienização esta bancada é compatível?

Esta bancada foi concebida para ser compatível com a maioria dos equipamentos de lavagem profissional, idealmente posicionada para otimizar o fluxo de trabalho com máquinas lava-louça industriais, sejam de capota ou de arrasto. A sua estrutura e funcionalidade complementam perfeitamente a linha de pré-lavagem na sua cozinha.

Como o anel de borracha contribui para a higiene e eficiência na cozinha?

O anel de borracha é crucial para conter eficazmente resíduos e líquidos, prevenindo salpicos e derrames na área de trabalho e no pavimento. Este design inovador mantém a zona mais limpa e organizada, reduzindo os riscos de contaminação cruzada e otimizando o tempo dedicado à limpeza.

É fácil fazer a manutenção e limpeza diária desta mesa industrial lava-louça?

Sim, a manutenção desta superfície de trabalho é simples e rápida. A construção em aço inoxidável e o anel de borracha amovível permitem uma limpeza e desinfeção fáceis, garantindo a máxima higiene com um mínimo de esforço. Recomenda-se a sua limpeza diária com produtos neutros.

Para que tipos de estabelecimentos esta mesa de serviço é mais adequada?

Esta mesa lava-louça profissional é amplamente recomendada para uma vasta gama de estabelecimentos que exigem altos padrões de higiene e eficiência, incluindo restaurantes, hotéis, refeitórios industriais, hospitais e unidades de catering. A sua robustez e design são pensados para

suportar ambientes de elevado volume.