

Ficha Tecnica

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

Hotelequip.pt

Rua Empresarial Nº 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 rápido
ao produto

Suporte de Pires para Máquina de Lavar Louça Industrial 290x90x75mm

Informacoes do Produto

SKU:	UD2800.309	Modelo:	UD2800.309
Marca:	UDI	EAN:	N/D
Peso:	0.16 kg	Dimensões:	290 x 90 x 75 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Modelo	UD2800.309
Marca	UDI
Largura (mm)	até 600 mm

Descricao Resumida

Suporte de pires compacto para máquinas de lavar louça industriais. Otimiza o espaço e garante higiene superior na restauração e hotelaria.

Descricao Completa

Suporte de Pires Compacto — Principais Vantagens

Este acessório para lavagem de louça foi cuidadosamente concebido para otimizar o espaço e a eficácia em cozinhas profissionais e noutros ambientes de alta exigência. Fabricado com materiais de elevada durabilidade, este suporte assegura uma organização impecável dos pequenos pratos durante cada ciclo de higienização, evitando possíveis danos e maximizando a limpeza. Representa uma solução robusta para estabelecimentos que precisam de um desempenho consistente no seu funcionamento diário, tais como restaurantes, pastelarias e unidades hoteleiras.

A sua arquitetura facilita uma secagem eficiente e um manuseamento simplificado, contribuindo para a celeridade na preparação de novas mesas e no reabastecimento do serviço. A resistência a altas temperaturas e a produtos de limpeza específicos para uso industrial garante um ciclo de vida dilatado e o cumprimento rigoroso das normas de higiene exigidas no setor da restauração e similares.

Aplicações Profissionais

Este organizador de louça é perfeitamente adequado para restaurantes com alta e média afluência que procuram agilizar o seu processo de lavagem. É uma opção ideal para cafetarias e pastelarias com um grande volume de serviço, onde a velocidade e a organização do stock são fatores críticos. Demonstra-se igualmente muito útil em hotéis, cantinas e refeitórios que necessitam de um apoio robusto e eficiente para a gestão diária de um grande número de pires e chávenas. A sua adaptabilidade permite a utilização em qualquer máquina de lavar louça profissional que se ajuste às dimensões adequadas.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões (CxLxA)	290 x 90 x 75 mm
Peso Líquido	0,16 kg
Função	Organização e Lavagem de Pires

Perguntas Frequentes

Qual o material de fabrico deste suporte de pires?

O material é resistente e apto para uso intensivo em máquinas de lavar louça profissionais, garantindo durabilidade, resiliência e segurança alimentar. A sua composição foi pensada para suportar os desafios diários de uma cozinha de alta atividade.

Este suporte é compatível com qualquer pires?

O acessório foi concebido para acomodar uma vasta gama de tamanhos e formatos de pires standard, garantindo uma otimização eficaz do espaço no cesto da máquina e uma lavagem eficiente. Contudo, é sempre recomendável confirmar as dimensões dos seus pires.

É fácil de limpar e higienizar?

Sim, o seu design inovador e os materiais de alta qualidade permitem uma limpeza extremamente fácil e uma secagem rápida, fatores cruciais em ambientes profissionais onde a higiene é prioridade absoluta. Pode ser lavado na própria máquina.

É necessária alguma instalação específica para usar este suporte?

Não, este suporte foi desenhado para ser de utilização imediata e não requer qualquer tipo de instalação complexa. Basta posicionar o suporte diretamente no cesto da sua máquina de lavar louça industrial, estando pronto a usar.

Este suporte de pires pode ser utilizado em máquinas de lavar louça de diferentes fabricantes?

Sim, a compatibilidade deste suporte de pires estende-se à maioria dos modelos de máquinas de lavar louça industriais disponíveis no mercado. As suas dimensões padronizadas permitem que se adapte perfeitamente a cestos de formato universal, independentemente da marca do equipamento.