

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

Bancada Lava-Loiça Inox 1000x700mm com Prateleira – Direita

Informacoes do Produto

SKU:	HE812938	Modelo:	HE812938
Marca:	HENDI	EAN:	8711369812938

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HENDI
Modelo	HE812938
EAN	8711369812938
Largura Mesa	L700
Largura (mm)	1000–1500 mm
Tipo	Bancada

Descricao Resumida

Bancada lava-loiça industrial em inox AISI 304, 1000x700mm, com cuba direita e prateleira inferior, ideal para otimizar a higiene e eficiência na sua cozinha.

Descricao Completa

Uma bancada com lava-loiça robusta é a base de qualquer cozinha profissional eficiente. Esta bancada em aço inoxidável foi concebida para otimizar as suas operações de lavagem e preparação. Com uma cuba de grandes dimensões à direita e uma prateleira inferior funcional, oferece a solução ideal para gerir o fluxo de trabalho num ambiente de ritmo acelerado. O aço inoxidável de alta qualidade garante durabilidade excecional e facilidade de limpeza, tornando-a um investimento inteligente para a sua cozinha.

Bancada lava-loiça inox — Características Técnicas

Material da Cuba e Bancada	Aço Inoxidável AISI 304 resistente a ácidos
Material do Corpo e Estrutura	AISI 430, perfis 40x40 mm
Dimensões Globais	1000 x 700 x (A)850 mm
Dimensões da Cuba	400 x 400 x (A)250 mm
Posição da Cuba	Direita
Abertura Inferior do Separador de Ar	Ø 50 mm
Rebaixo da Bancada	10 mm
Altura da Prateleira Inferior	160 mm acima do chão
Rebordo da Parede (Anti-salpicos)	40 mm
Pés Ajustáveis	+25/-5 mm
Carga Máxima (Bancada e Prateleira)	Aprox. 70 kg/m²

Abertura para Torneira	Ø 35 mm
Peso Líquido	22,29 Kg

Aplicações Profissionais

Esta bancada lava-loiça é uma solução indispensável para diversos estabelecimentos de restauração e hotelaria. É perfeitamente adequada para a área de preparação em restaurantes, facilitando a lavagem de vegetais e utensílios antes da confeção. Em cozinhas de hotel, pode ser integrada em estações de lavagem secundárias ou áreas de apoio à mise en place. A sua construção robusta e higiénica também a torna ideal para refeitórios escolares, cantinas empresariais e estabelecimentos de catering, onde a conformidade com as normas HACCP é crucial.

Porquê Escolher Este Equipamento

O que distingue esta bancada é a sua construção inteligente e focada na funcionalidade para o dia a dia. A cuba e a bancada em aço inoxidável AISI 304, resistente a ácidos, garantem que o seu equipamento suporta o uso intensivo e a exposição a agentes de limpeza, mantendo a sua integridade e aspeto. A inclusão de uma prateleira inferior oferece um valioso espaço de arrumação extra, permitindo uma melhor organização e um acesso rápido a detergentes ou utensílios. Além disso, os pés ajustáveis e o rebordo anti-salpicos são detalhes que aumentam significativamente a praticidade e a higiene no seu espaço de trabalho.

Perguntas Frequentes

Qual a principal vantagem do aço inoxidável AISI 304 na bancada deste lava-loiça??

O aço inoxidável AISI 304, utilizado na cuba e bancada, oferece resistência superior à corrosão e ácidos alimentares, garantindo durabilidade e conformidade com as mais rigorosas normas de higiene, como HACCP. É essencial para ambientes profissionais.

Este equipamento é adequado para cozinhas de grandes dimensões ou mais pequenas??

Com dimensões de 1000x700x850mm e uma prateleira integrada, esta bancada é versátil. É ideal para otimizar o espaço em cozinhas de qualquer dimensão, desde pequenos snack-bares a restaurantes de média capacidade, proporcionando uma estação de trabalho funcional sem ocupar demasiado espaço.

Como é feita a montagem e instalação desta bancada??

A bancada possui uma estrutura aparafusada para fácil montagem e pés ajustáveis (+25/-5 mm), o que permite um nivelamento perfeito em pisos irregulares. Os pés são afastados da parede em 50 mm para simplificar a instalação e limpeza na área traseira.

Que tipo de manutenção é necessária para garantir a longevidade do produto??

A manutenção é simples devido à construção em aço inoxidável. Recomenda-se a limpeza diária com detergentes neutros e panos macios para preservar o brilho e a higiene, evitando produtos abrasivos ou esfregões metálicos que possam danificar a superfície.

As cubas do lava-loiça são resistentes a salpicos e derrames durante o uso intenso??

Sim, as cubas são prensadas a partir de uma única chapa de aço inoxidável e a bancada possui um rebaixo de 10 mm. Adicionalmente, o rebordo traseiro de 40 mm atua como barreira anti-salpicos, minimizando eficazmente derrames e garantindo uma área de trabalho mais limpa.