

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: 22/06/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Hotelequip.pt

Torneira Misturadora com Dois Pedais

Informacoes do Produto

SKU:	CH542915	Modelo:	542915
Marca:	CLIMA	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Modelo	542915
Marca	CLIMA

Descricao Resumida

Torneira misturadora de dois pedais para controlo higiénico e eficiente de água quente e fria. Ideal para cozinhas profissionais e lavadouros.

Descricao Completa

Torneira de Pedal — Principais Vantagens

Melhore a higiene e eficiência na sua cozinha profissional com esta torneira misturadora de acionamento por pedal. Concebida para proporcionar um controlo preciso da temperatura e do caudal, esta solução robusta é ideal para ambientes onde a rapidez e a limpeza são factores cruciais, garantindo sempre ambas as águas disponíveis.

Aplicações Profissionais

Esta misturadora de pedal é uma adição valiosa a qualquer estabelecimento de restauração, hotelaria ou setor alimentar. Perfeita para lavadouros de cozinha, áreas de preparação de alimentos e estações de lavagem de mãos, oferece uma solução sanitária que evita o contacto manual, reduzindo a propagação de germes. A sua durabilidade e facilidade de operação tornam-na indispensável para cozinhas de alta procura, tais como restaurantes e cantinas.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Tipo	Torneira misturadora de 2 pedais
Função	Controlo de água fria e quente com misturador
Acionamento	Pedal duplo
Material	Material de construção de alta durabilidade para uso intensivo

Perguntas Frequentes

P: Qual a principal vantagem de uma torneira de pedal em comparação com uma manual?

R: A principal vantagem reside na higiene. Com o acionamento por pedal, evita-se o contacto manual, o que minimiza a contaminação cruzada e melhora os padrões de limpeza no ambiente de trabalho.

P: Esta torneira é adequada para todos os tipos de estabelecimentos comerciais?

R: Sim, graças à sua funcionalidade e robustez, esta torneira é ideal para uma vasta gama de estabelecimentos, incluindo restaurantes, bares, hotéis, cantinas e qualquer cozinha industrial que necessite de elevada higiene.

P: Como é feita a instalação e manutenção desta torneira?

R: A instalação é simples e deve ser realizada por um profissional qualificado. A manutenção consiste principalmente na limpeza regular e na verificação dos pedais e misturador para assegurar o seu bom funcionamento contínuo.

P: É possível controlar a temperatura da água com este modelo?

R: Sim, a torneira de pedal inclui um misturador que permite ajustar facilmente a temperatura da água, proporcionando flexibilidade para diversas tarefas de lavagem e preparação.

P: Quais são os benefícios a longo prazo de investir numa torneira de pedal?

R: Investir numa torneira de pedal garante maior durabilidade, redução do consumo de água devido ao controlo eficiente, e uma significativa melhoria nas condições de higiene, impactando positivamente a segurança alimentar e a reputação do seu negócio.