

# 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: 23/06/2026

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



Acesso rapido  
ao produto



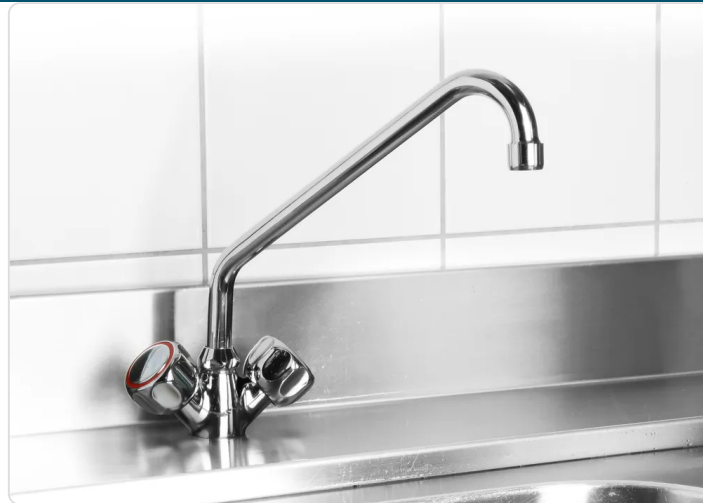
Hotelequip.pt

## Torneira Lava-Loiças Profissional Bico Giratório 250mm

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	HE970508	<b>Modelo:</b>	HE970508
<b>Marca:</b>	HENDI	<b>EAN:</b>	8711369970508

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	HENDI
<b>Modelo</b>	HE970508
<b>EAN</b>	8711369970508

### Descricao Resumida

Torneira profissional com bico giratório de 250mm para lavadouros de cozinha. Controlo preciso de água fria e quente. Ideal para alta performance e higiene.

## Descricao Completa

Concebida para as exigências da restauração e hotelaria, esta torneira misturadora para lava-loiças eleva a eficiência da sua área de lavagem. Com manípulos independentes para controlo preciso de água quente e fria, permite uma adaptação rápida a qualquer tarefa, desde a pré-lavagem de utensílios até ao enchimento de recipientes. O seu bico giratório com um raio de 250 mm oferece uma flexibilidade excepcional, cobrindo uma vasta área do lavadouro e facilitando o trabalho da sua equipa, mesmo durante os períodos de maior afluência.

### Torneira lava-loiças profissional — Características Técnicas

<b>Tipo de Torneira</b>	Misturadora de Água
<b>Manípulos</b>	Separados (Água Quente e Fria)
<b>Orifício de Montagem Necessário</b>	Único, ø30 mm
<b>Mangueiras de Ligação</b>	1/2"
<b>Tipo de Bico</b>	Giratório
<b>Raio do Bico</b>	250 mm
<b>Dimensões da Torneira (LxPxA)</b>	40 x 250 x 275 mm
<b>Dimensões do Produto Embalado (LxPxA)</b>	270 x 137 x 711 mm
<b>Peso Líquido</b>	1,21 kg
<b>Peso Bruto</b>	1,33 kg
<b>Origem</b>	IT

## Aplicações Profissionais

---

Esta misturadora foi desenvolvida para ambientes de lavagem de loiça de alta intensidade, como cozinhas de restaurantes, cafés, bares, hotéis e refeitórios institucionais. A sua robustez e design funcional garantem que os operadores possam manter a eficiência e a higiene, mesmo sob pressão de um serviço contínuo. É ideal para postos de pré-lavagem ou para lavadouros onde a flexibilidade do bico é crucial para manusear diferentes tamanhos de utensílios e loiça.

## Porquê Escolher Este Equipamento

---

A seleção de uma torneira para a sua cozinha industrial deve priorizar a durabilidade e a funcionalidade. Este modelo distingue-se pelo seu bico giratório, que oferece uma amplitude de movimento superior em comparação com torneiras fixas, otimizando a cobertura do lavadouro e reduzindo o esforço. Os manípulos separados permitem um controlo preciso da temperatura e do caudal, um fator essencial para a conformidade com as normas de higiene e para a segurança alimentar, assegurando que a sua equipa tenha sempre a água à temperatura ideal para cada tarefa.

## Perguntas Frequentes

---

### Qual o diâmetro do orifício necessário para a instalação desta torneira??

*Para instalar esta torneira, é necessário um orifício único com um diâmetro de  $\varnothing 30$  mm na sua bancada ou lava-loiças. As mangueiras de ligação são de 1/2", padrão para uma instalação simples e rápida em cozinhas profissionais.*

### Como se efetua a manutenção e limpeza desta misturadora??

*A limpeza deve ser feita regularmente com um pano macio e detergente neutro para evitar acumulação de calcário e sujidade, garantindo a higiene. Evite produtos abrasivos que possam danificar o acabamento da torneira.*

### Este modelo é adequado para lavadouros de grande dimensão??

*Sim, o bico giratório com um raio de 250 mm confere a esta torneira uma excelente capacidade para cobrir áreas maiores, sendo ideal para lavadouros duplos ou cubas de grande capacidade. Proporciona flexibilidade máxima na lavagem e no enxaguamento de utensílios volumosos.*

### Como funcionam os manípulos separados para controlo de temperatura??

*Os manípulos separados para água quente e fria permitem um ajuste preciso da temperatura e do caudal de cada fluxo. Esta característica é vital em cozinhas profissionais para tarefas que requerem temperaturas específicas, otimizando a desinfeção e o enxaguamento.*

### É uma torneira robusta para uso contínuo em ambientes industriais??

*Sim, este equipamento é concebido para suportar o desgaste do uso diário intenso em cozinhas de alta exigência. A sua construção e componentes foram selecionados para garantir durabilidade e fiabilidade em operações contínuas, minimizando a necessidade de substituições frequentes.*