

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: 21/06/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Lavadouro Inox Profi Line Cuba Esquerda 1000x700mm

Informacoes do Produto

SKU:	HE812945	Modelo:	HE812945
Marca:	HENDI	EAN:	8711369812945

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HENDI
Modelo	HE812945
EAN	8711369812945

Descricao Resumida

Bancada de trabalho em aço inoxidável com cuba à esquerda e prateleira inferior, ideal para otimizar o espaço de lavagem e preparação em cozinhas profissionais.

Descrição Completa

Concebida para a máxima eficiência em ambientes de elevada exigência, esta bancada de lavagem em aço inoxidável é a solução ideal para qualquer cozinha profissional. Com uma cuba espaçosa posicionada à esquerda e uma prática prateleira inferior, facilita as operações de limpeza e organização, otimizando o fluxo de trabalho e o espaço disponível. A sua construção robusta garante durabilidade e resistência, essencial para o ritmo acelerado de restaurantes e hotéis.

Lavadouro inox cuba esquerda — Características Técnicas

Comprimento	1000 mm
Profundidade	700 mm
Altura	850 mm
Dimensões totais (C x P x A)	1000 x 700 x 850 mm
Peso Líquido	22,29 kg
Peso Bruto	25,32 kg
Material	Aço inoxidável
Posição da Cuba	Esquerda
Tipo de Prateleira	Inferior, fixa (distância ao chão: 200 mm)
Origem	Polónia

Aplicações Profissionais

Este lavadouro é perfeitamente adequado para cozinhas de restaurantes, cafés, bares e estabelecimentos de catering que necessitam de uma área de lavagem robusta e fiável. A cuba posicionada à esquerda otimiza a ergonomia para utilizadores destros ou para layouts específicos de pré-lavagem. A prateleira inferior oferece um espaço valioso para armazenar detergentes, cestos de loiça ou utensílios, mantendo a área de trabalho organizada e eficiente, ideal para a gestão da mise en place e o serviço contínuo.

Porquê Escolher Este Equipamento

A escolha desta mesa de lavagem representa um investimento na funcionalidade e higiene da sua operação. A construção aparafusada em aço inoxidável confere uma estabilidade e resistência superiores, minimizando a necessidade de manutenção e garantindo uma longa vida útil. A linha Profi Line é sinónimo de equipamentos desenhados para suportar o uso intensivo diário, proporcionando uma superfície fácil de limpar e que cumpre as rigorosas normas de segurança alimentar.

Perguntas Frequentes

Qual o material de fabrico e as dimensões exatas desta bancada??

Esta bancada é fabricada em aço inoxidável de alta qualidade, garantindo durabilidade e resistência à corrosão. As suas dimensões são 1000 mm de comprimento, 700 mm de profundidade e 850 mm de altura.

Como se efetua a instalação e fixação da bancada na cozinha??

A bancada é fornecida aparafusada para montagem estável e segura, sendo projetada para ser autoportante. É importante seguir as instruções de montagem para garantir a correta estabilidade e alinhamento do equipamento no seu espaço.

Esta bancada é adequada para ambientes com altas exigências de higiene??

Sim, o aço inoxidável é um material altamente higiénico e resistente a bactérias, tornando-a ideal para cozinhas profissionais. A superfície lisa e não porosa permite uma limpeza e desinfeção eficazes, crucial para a segurança alimentar.

Quais as recomendações para a limpeza e manutenção diária da superfície em inox??

Para a limpeza diária, utilize um pano macio com água e sabão neutro, evitando produtos abrasivos ou com cloro. Para manchas persistentes, pode usar produtos específicos para aço inoxidável, secando sempre bem a superfície para evitar marcas de água e manter o brilho.

A prateleira inferior é ajustável em altura para otimização do espaço??

Não, a prateleira inferior deste modelo é fixa e não ajustável em altura. Encontra-se a uma distância de 200 mm do chão, oferecendo um ponto de apoio estável para diversos itens.