

# 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



## Torneira Lava-Loiças Profissional com Bico Giratório

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	HE970522	<b>Modelo:</b>	HE970522
<b>Marca:</b>	HENDI	<b>EAN:</b>	8711369970522

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	HENDI
<b>Modelo</b>	HE970522
<b>EAN</b>	8711369970522

### Descricao Resumida

Torneira misturadora profissional para lava-loiças com alavanca longa e bico giratório de 215mm, ideal para cozinhas de alta exigência.

## Descricao Completa

A escolha de uma torneira adequada é crucial para a eficiência e higiene em qualquer cozinha profissional. Este equipamento, com a sua alavanca longa e bico giratório, foi concebido para otimizar as operações de lavagem, permitindo um controlo preciso da temperatura da água e facilitando o manuseamento de loiça de grandes dimensões. Garanta um fluxo de trabalho contínuo e uma durabilidade superior, essenciais para o ritmo acelerado de restaurantes e cozinhas industriais.

### Torneira Lava-Loiças Profissional — Características Técnicas

<b>Dimensões (L x P x A)</b>	256 x 54 x 566 mm
<b>Peso Líquido</b>	1,16 kg
<b>Peso Bruto</b>	1,29 kg
<b>Ligação de Água</b>	Mangueiras 3/8"
<b>Orifício de Montagem Necessário</b>	ø35 mm
<b>Raio do Bico Giratório</b>	215 mm
<b>Característica Principal</b>	Alavanca longa para mistura de água quente e fria

### Aplicações Profissionais

Ideal para cozinhas de restaurantes de grande volume, hotéis com serviço de restauração, cantinas empresariais e estabelecimentos de catering. A sua robustez e design funcional tornam-na perfeita para o Chef Executivo que procura fiabilidade ou para o Diretor de F&B que necessita de equipamentos que suportem o uso intenso diário e contribuam para a observância das normas HACCP.

## Porquê Escolher Este Equipamento

---

Diferencia-se pela sua alavanca extralonga, que proporciona um manuseamento confortável e higiénico, mesmo com as mãos ocupadas. O bico giratório, com o seu raio generoso de 215 mm, oferece uma cobertura ampla da cuba do lava-loiças, reduzindo o esforço e o tempo necessário para enxaguar. A sua construção pensada para a durabilidade assegura um investimento de longo prazo para a sua operação.

## Perguntas Frequentes

---

### **Como se instala esta torneira profissional no lava-loiças??**

*A torneira requer um orifício de montagem de  $\varnothing 35$  mm. Inclui mangueiras de ligação de 3/8", facilitando a sua adaptação à maioria das instalações padrão em cozinhas profissionais.*

### **Qual a vantagem da alavanca longa para uso em ambientes de cozinha industrial??**

*A alavanca longa permite um controlo mais preciso da mistura de água quente e fria, mesmo com as mãos sujas ou ocupadas, otimizando a eficiência e higiene na lavagem da loiça.*

### **Como garantir a correta manutenção e limpeza desta torneira??**

*Para prolongar a vida útil, recomenda-se a limpeza regular com produtos neutros e um pano macio. Evitar abrasivos que possam danificar o acabamento, garantindo a sua funcionalidade e aspeto.*

### **O bico giratório de 215 mm oferece alguma flexibilidade no trabalho??**

*Sim, o bico giratório com um raio de 215 mm proporciona grande flexibilidade, permitindo direcionar o jato de água para diferentes áreas do lava-loiças, ideal para o manuseamento de loiça grande.*

### **Este tipo de torneira é adequado para qualquer tipo de cozinha profissional??**

*Concebida para cozinhas com elevada demanda, a torneira com alavanca longa e bico giratório adapta-se perfeitamente a restaurantes, cantinas e hotéis que necessitam de durabilidade e eficiência na área de lavagem.*