

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: 09/06/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Lavadouro Inox Soldado com Cuba 1000x700mm

Informacoes do Produto

SKU:	HE812860	Modelo:	HE812860
Marca:	HENDI	EAN:	8711369812860

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HENDI
Modelo	HE812860

Descricao Resumida

Lavadouro inox soldado, ideal para cozinhas profissionais. Com bancada de 1000x700mm, cuba integrada e pernas ajustáveis para higiene máxima.

Descricao Completa

Aprimore a eficiência e a higiene da sua cozinha profissional com este lavadouro inox soldado, concebido para resistir às exigências do dia a dia. Fabricado em aço inoxidável AISI 304 de alta durabilidade, oferece uma superfície de trabalho robusta e uma cuba integrada, essencial para a preparação alimentar, lavagem de utensílios ou manutenção da limpeza. A sua construção soldada garante uma integridade superior e facilidade de higienização, fundamental para cumprir as rigorosas normas HACCP. Este equipamento é a escolha ideal para chefes e gestores que procuram otimizar o fluxo de trabalho e assegurar padrões sanitários impecáveis.

Lavadouro Inox — Características Técnicas

Material da estrutura	Aço inoxidável AISI 304
Material da tampa frontal	Aço inoxidável AISI 430
Tipo de cuba	Soldada
Capacidade de carga da bancada	70 kg/m ²
Espessura do suporte da bancada	40 mm
Pernas traseiras	Recuadas 100 mm para facilitar montagem mural
Pernas	Ajustáveis em altura (+25/-5 mm)
Diâmetro da abertura para torneira	Ø30 mm

Diâmetro do dreno	Ø52 mm (compatível com sifões standard)
Dimensões (CxPxA)	1000x700x850 mm
Profundidade da cuba	300 mm
Peso Líquido	22,315 kg

Aplicações Profissionais

Esta bancada com pia é um ativo indispensável em qualquer cozinha industrial, desde restaurantes movimentados com 80 lugares a unidades de catering de grande volume ou hotéis de cinco estrelas. É perfeita para a lavagem de loiça, desinfecção de vegetais frescos antes da mise en place, ou como estação de preparação secundária para tarefas que exigem água corrente. A sua dimensão compacta de 1000x700mm permite uma integração eficiente em espaços mais restritos, sem comprometer a funcionalidade, garantindo que a sua equipa tenha sempre um ponto de lavagem acessível e ergonómico.

Porquê Escolher Este Equipamento

Ao optar por este lavadouro, investe na robustez e longevidade. A cuba soldada elimina fendas e juntas, um ponto crucial para evitar acumulação de sujidade e bactérias, simplificando a limpeza e reforçando a segurança alimentar no seu estabelecimento. O aço inoxidável AISI 304 oferece resistência superior à corrosão e durabilidade, enquanto as pernas ajustáveis garantem uma estabilidade perfeita em qualquer piso, adaptando-se a possíveis desníveis na sua cozinha. Este design inteligente com pernas traseiras recuadas facilita a instalação junto à parede, maximizando o espaço útil e otimizando o layout da área de trabalho.

Perguntas Frequentes

Como se instala este lavadouro numa cozinha profissional??

Este lavadouro é autoportante e fácil de instalar. As pernas traseiras são recuadas em 100mm para facilitar o encosto à parede, e as pernas são ajustáveis em altura em +25/-5mm para nivelamento perfeito em qualquer superfície, bastando ligar à rede de água e esgoto.

Qual o material exato e a sua resistência??

A estrutura é fabricada em aço inoxidável AISI 304, conhecido pela sua elevada resistência à corrosão e durabilidade em ambientes profissionais exigentes. A tampa frontal utiliza aço inoxidável AISI 430.

É fácil de limpar e manter a higiene??

Sim, a cuba é soldada, o que elimina fendas onde a sujidade se poderia acumular, tornando a limpeza rápida e eficaz. O aço inoxidável permite uma desinfeção completa, essencial para cumprir as normas de higiene alimentar.

Este lavadouro é adequado para espaços pequenos??

Com dimensões de 1000x700x850mm, este lavadouro foi concebido para otimizar o espaço sem sacrificar a funcionalidade. É ideal para cozinhas com área limitada que necessitam de uma estação de lavagem robusta.

Posso usar qualquer tipo de torneira com esta bancada??

A bancada possui uma abertura pré-perfurada com Ø30mm, compatível com a maioria das torneiras profissionais standard de cozinha. O dreno tem Ø52mm, adequado para sifões comuns.