

# 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: 10/06/2026

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



Acesso rapido  
ao produto



## Lavadouro Inox com 2 Cubas e Fundo 700 mm – 1400x700x300h mm

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	CHIS1714C2000	<b>Modelo:</b>	IS1714C2000
<b>Marca:</b>	CLIMA	<b>EAN:</b>	N/D

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	CLIMA
<b>Modelo</b>	IS1714C2000

### Descricao Resumida

Lavadouro profissional em aço inoxidável com 2 cubas e fundo de 700 mm. Ideal para cozinhas de restaurantes e hotelaria, 1400x700x300h mm.

## Descricao Completa

### Lavadouro industrial duplo — Lavadouro Duplo – Principais Vantagens

Este lavadouro em aço inoxidável, com duas cubas espaçosas e um fundo de 700 mm, é uma solução robusta e higiénica para qualquer cozinha profissional. Concebido para suportar o ritmo acelerado de restaurantes e hotelaria, oferece durabilidade e facilidade de limpeza, tornando-o indispensável para as operações diárias. A sua construção em inox garante resistência à corrosão e uma longevidade superior, protegendo o seu investimento a longo prazo.

A profundidade e o design do nosso lava-louça facilitam a lavagem de utensílios de grande volume, contribuindo para uma maior eficiência na sua operação. Além disso, a presença de duas pias permite separar tarefas, como pré-lavagem e lavagem final, otimizando o fluxo de trabalho e assegurando os mais altos padrões de higiene. Este equipamento é uma mais-valia que eleva a produtividade da sua equipa.

### Aplicações Profissionais

O lavadouro duplo em aço inoxidável é ideal para uma vasta gama de estabelecimentos que exigem soluções de lavagem eficientes e higiénicas. A sua versatilidade torna-o perfeito para cozinhas de restaurantes de grande volume, hotéis, cantinas escolares, hospitais e outras instalações de restauração coletiva. O design sem móvel permite uma integração flexível em bancadas ou bases existentes, adaptando-se às necessidades específicas do seu espaço.

É particularmente útil em áreas de preparação de alimentos onde a higiene é primordial e o espaço precisa de ser otimizado. Chefs e equipas de cozinha apreciarão a funcionalidade das duas cubas, que permitem gerir simultaneamente diferentes etapas de lavagem, desde a higienização de vegetais até à limpeza de panelas e pratos. Este é um investimento que simplifica a gestão da sua zona de lavagem.

### Características Técnicas

Largura	1400 mm
Profundidade	700 mm

<b>Altura</b>	300 mm
<b>Número de Cubas</b>	2
<b>Material</b>	Aço Inoxidável
<b>Fundo</b>	700 mm

## Perguntas Frequentes

---

### **Para que tipo de estabelecimentos é este lavadouro mais indicado?**

Este lavadouro é ideal para cozinhas profissionais de restaurantes, hotéis, cantinas e qualquer empreendimento de restauração que necessite de uma solução de lavagem robusta e higiénica com duas cubas.

### **É possível integrá-lo em qualquer bancada existente?**

Sim, o design sem móvel permite uma fácil integração em bancadas ou estruturas de apoio já existentes, o que o torna uma opção versátil para diferentes configurações de cozinha.

### **Qual a vantagem de ter duas cubas em vez de uma?**

A principal vantagem das duas cubas é a otimização do fluxo de trabalho, permitindo separar a pré-lavagem da lavagem final ou lavar diferentes tipos de utensílios em simultâneo, aumentando a eficiência e a higiene.

### **O aço inoxidável exige manutenção específica?**

O aço inoxidável é conhecido pela sua durabilidade e facilidade de manutenção. Recomenda-se a limpeza regular com produtos adequados para inox para preservar o seu brilho e resistência à corrosão.

### **Quais as dimensões exatas deste lavadouro?**

As dimensões deste lavadouro são 1400 mm de largura, 700 mm de profundidade e 300 mm de altura, proporcionando um espaço amplo para as necessidades de lavagem diárias.