

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 c/ Móvel e 2 Cubas Esq. 2000x600x850mm

Informacoes do Produto

SKU:	CHIS1620L20S1	Modelo:	IS1620L20S1
Marca:	CLIMA	EAN:	N/D
		Dimensões:	2000 x 600 x 850 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	CLIMA
Modelo	IS1620L20S1

Descricao Resumida

Lavadouro industrial em aço inoxidável com 2 cubas à esquerda e móvel com prateleira. Dimensões 2000x600x850mm.

Descricao Completa

Concebido para ambientes de restauração e hotelaria, este lavadouro em aço inoxidável é a solução ideal para as suas necessidades de higiene e preparação. A sua estrutura robusta e design funcional permitem uma integração perfeita em qualquer cozinha profissional, garantindo durabilidade e facilidade de limpeza para as operações diárias.

Este equipamento inclui um móvel com prateleira, oferecendo espaço de arrumação adicional para utensílios e produtos de limpeza, otimizando o seu espaço de trabalho. As duas cubas espaçosas, localizadas no lado esquerdo, facilitam a lavagem de grandes volumes de louça e a separação de tarefas, contribuindo para um fluxo de trabalho mais eficiente e organizado. É a opção perfeita para manter a sua cozinha sempre funcional e em conformidade com as normas sanitárias.

Lavadouro Inox Duplo — loiça Industrial — Principais Vantagens

- Construção integral em aço inoxidável, assegurando máxima resistência à corrosão e longevidade.
- Duas cubas de grande capacidade para otimizar as tarefas de lavagem e organização.
- Móvel inferior integrado com prateleira para arrumação conveniente e acessível de materiais de limpeza ou utensílios.
- Design ergonómico e dimensões generosas que se adaptam perfeitamente a cozinhas com elevado volume de trabalho.
- Superfície lisa e de fácil higienização, fundamental para o cumprimento das rigorosas normas sanitárias.

Aplicações Profissionais

Este lavatório industrial é indispensável em cozinhas de restaurantes, hotéis, cantinas, pastelarias e outras unidades de restauração de grande porte. A sua configuração com duas cubas é particularmente útil para processos que requerem separação, como pré-lavagem e ensabornamento, ou para cozinhas com múltiplos postos de trabalho. Pode ser utilizado para a lavagem de utensílios, panelas e louça diversa, bem como para a preparação de alimentos. A prateleira inferior oferece um local prático para armazenar detergentes, esponjas ou outros acessórios, mantendo a área de trabalho organizada.

Características Técnicas

Tipo de Produto	Lavadouro Industrial
Material	Aço Inoxidável
Número de Cubas	2
Posição das Cubas	Esquerda
Fundo	600 mm
Inclui Móvel	Sim
Móvel com Prateleira	Sim
Dimensões (CxPxA)	2000x600x850 mm

Perguntas Frequentes

Qual a diferença entre um lavadouro e uma bancada com cuba?

Um lavadouro, como este modelo, é primariamente desenhado para tarefas de lavagem, com uma ou mais cubas e pode incluir uma zona de escorredor ou um móvel de apoio. Uma bancada com cuba, por outro lado, oferece uma área de trabalho mais extensa e robusta, com uma cuba embutida para preparação de alimentos e múltiplos usos.

Este lavadouro é adequado para cozinhas com espaço limitado?

Com dimensões de 2000x600x850mm, este lavadouro é ideal para cozinhas profissionais de médio a grande porte, onde há necessidade de grande capacidade de lavagem. Para espaços mais compactos, estarão disponíveis modelos com apenas uma cuba ou dimensões reduzidas.

As cubas podem ser instaladas do lado direito?

Este modelo específico possui as duas cubas posicionadas no lado esquerdo. Se necessitar de uma configuração diferente (cubas à direita ou centrais), consulte a nossa gama de produtos ou entre em contacto com o nosso apoio ao cliente para soluções personalizadas.

Como se realiza a manutenção e limpeza do aço inoxidável?

Para a limpeza diária, utilize água morna, detergente neutro e um pano macio para evitar riscos na superfície. Para manchas mais persistentes, produtos específicos para aço inoxidável podem ser usados, sempre seguindo as instruções do fabricante. É crucial enxaguar bem e secar para evitar marcas de água e manter o brilho.

Este lavadouro cumpre as normas de higiene e segurança alimentar?

Sim, a construção em aço inoxidável deste lavadouro garante a conformidade com as rigorosas normas de higiene e segurança alimentar exigidas em ambientes profissionais. É um material não poroso, resistente a bactérias e fácil de desinfetar, crucial para a manipulação de alimentos.