

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: 23/05/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Lavadouro Inox com Prateleira e Pia, Fundo 700mm, Mural 1200mm

Informacoes do Produto

SKU:	CHISA701200AS	Modelo:	ISA701200AS
Marca:	CLIMA	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	CLIMA
Modelo	ISA701200AS

Descricao Resumida

Lavadouro industrial em aço inoxidável, com bancada e pia integradas, fundo de 700mm e comprimento de 1200mm, inclui prateleira inferior para arrumação eficiente.

Descricao Completa

Otimize o seu espaço de trabalho com o nosso lavadouro industrial pensado para a eficiência e higiene em cozinhas profissionais. Este equipamento robusto em aço inoxidável, com uma extensa bancada e cuba integrada, foi concebido para suportar o ritmo acelerado de utilização diária, facilitando as operações de lavagem e preparação de alimentos. A sua conceção ergonómica e materiais de alta qualidade garantem uma durabilidade excepcional e um ambiente de trabalho mais organizado.

Ideal para qualquer estabelecimentos de restauração, hotelaria e similares, este lavatório incorpora ainda uma prateleira inferior, ampliando as suas capacidades de armazenamento e permitindo manter utensílios e produtos de limpeza sempre à mão. A facilidade de adaptação a diversos espaços e a manutenção simplificada fazem deste lavatório uma solução indispensável para quem procura otimizar a produtividade e cumprir os mais exigentes padrões de higiene.

Lavadouro Inox 700 — Lavadouro Inox – Principais Vantagens

Este prático lavatório industrial com prateleira oferece uma superfície de trabalho ampla e uma área de lavagem eficiente para as suas necessidades diárias. O design em aço inoxidável de alta qualidade assegura uma resistência superior à corrosão e uma limpeza sem esforço, essencial para ambientes de trabalho robustos. A prateleira inferior adiciona uma funcionalidade extra, maximizando o espaço e mantendo o seu ambiente de trabalho organizado e eficiente.

Aplicações Profissionais

Perfeito para cozinhas de restaurantes, bares, hotéis e pastelarias, onde a higiene e a eficiência são cruciais. A sua construção robusta faz com que seja uma escolha excelente para áreas de confeção, lavagem de loiça e preparação de alimentos em qualquer negócio de restauração. É também adequado para laboratórios e outros ambientes que exijam superfícies de trabalho resistentes à corrosão e fáceis de sanear.

Características Técnicas

SKU	CHISA701200AS
Fundo	700mm

Comprimento	1200mm
-------------	--------

Perguntas Frequentes

Qual a durabilidade esperada deste lavadouro?

Fabricado em aço inoxidável de alta qualidade, este lavadouro foi projetado para uma durabilidade excepcional, resistindo à corrosão e ao uso intenso em ambientes profissionais por muitos anos.

É fácil de montar e instalar?

Sim, o lavadouro é concebido para uma montagem e instalação relativamente simples. Recomenda-se, no entanto, a contratação de profissionais para assegurar uma instalação correta e segura, especialmente no que concerne as ligações de água.

Como se deve limpar e manter o equipamento?

A limpeza é bastante fácil devido à sua superfície em aço inoxidável. Utilize detergentes suaves e panos macios para evitar riscos, enxague bem e seque para manter o brilho. A manutenção regular garante a higiene e prolonga a vida útil do produto, contribuindo para um ambiente de trabalho impecável.

Este lavadouro é adequado para qualquer tipo de uso comercial?

Sim, a sua construção robusta e design funcional tornam-no ideal para uma vasta gama de estabelecimentos comerciais, incluindo restaurantes, cafés, bares, hotéis, e outros ambientes onde a lavagem de utensílios e alimentos é frequente.

A prateleira inferior pode ser ajustada em altura?

A descrição original não especifica se a prateleira é ajustável. Contudo, a maioria dos modelos de prateleiras industriais em inox tende a ter fixação em altura padrão, salvo indicação em contrário na ficha técnica detalhada do fabricante.