

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: 13/06/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Lavadouro Inox com Escorredor Esquerdo 800x500x850mm

Informacoes do Produto

SKU:	CHIS1508R10S0	Modelo:	IS1508R10S0
Marca:	CLIMA	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	CLIMA
Modelo	IS1508R10S0

Descricao Resumida

Lavadouro industrial em aço inox AISI 304 com cuba à direita e escorredor à esquerda, patas reguláveis e peto sanitário. Ideal para cozinhas profissionais.

Descricao Completa

Lavadouro Profissional — Principais Vantagens

Concebido para espaços de restauração e hotelaria, este lavadouro inox combina durabilidade e funcionalidade. A sua construção em aço inoxidável AISI 304 garante uma superfície higiénica e de fácil manutenção, ideal para o uso intensivo em cozinhas profissionais. Com um escorredor prático no lado esquerdo, otimizará o fluxo de trabalho e a secagem da louça, contribuindo para a eficiência da sua operação.

A proteção antirruído embutida na cuba proporciona um ambiente de trabalho mais tranquilo, enquanto o peto sanitário traseiro evita salpicos e facilita a limpeza. As patas reguláveis em altura permitem uma adaptação perfeita a qualquer tipo de piso e às necessidades ergonómicas da sua equipa, assegurando estabilidade e conforto. Este equipamento é entregue desmontado para facilitar o transporte e a instalação no local escolhido.

Aplicações Profissionais

Este lavatório versátil é o complemento ideal para cozinhas de restaurantes, bares, hotéis, cantinas e qualquer estabelecimento que exija um mobiliário robusto e higiénico para as tarefas de lavagem. É particularmente indicado para áreas de pré-lavagem de loiça, preparação de alimentos e limpeza de utensílios, onde a resistência à corrosão do aço inoxidável é fundamental.

A sua configuração com escorredor permite uma utilização eficiente do espaço, sendo uma solução prática para a organização da zona de lavagem. Profissionais da gastronomia e hotelaria encontrarão neste elemento um aliado para manter os mais elevados padrões de higiene e funcionalidade no dia a dia da sua atividade.

Características Técnicas

Material	Aço inoxidável AISI 304 com acabamento acetinado
Proteção da Cuba	Antirruído
Peto Sanitário	Traseiro, 100 mm de altura
Patas	Tubo 40x40 mm com tacos reguláveis em altura (85 a 93 cm)

Características Adicionais	Válvula de esgoto, sistema de extravasão e ómeegas de reforço
Montagem	Fornecido desmontado
Tipo de Cuba	Direita
Medidas da Cubeta (CxPxA)	340 x 365 x 150 mm
Dimensões Totais (CxPxA)	800 x 500 x 850 mm

Perguntas Frequentes

Qual a profundidade da cuba?

A cuba deste lavadouro possui uma profundidade de 150 mm, ideal para uma variedade de tarefas de lavagem em ambientes profissionais.

Este lavadouro é adequado para uso em restaurantes?

Sim, o fabrico em aço inoxidável AISI 304 e as características robustas tornam-no perfeitamente adequado para o uso intensivo em restaurantes e outras cozinhas profissionais.

É necessário adquirir o ralo e o sistema de extravasão separadamente?

Não, o lavadouro inclui a válvula de esgoto, o sistema de extravasão e as omegas de reforço, pronto para ser instalado.

As patas são ajustáveis para diferentes alturas de trabalho?

Sim, as patas possuem um sistema de rosca oculta que permite ajustar a altura de 85 cm a 93 cm, conforme a preferência do utilizador ou as características do espaço.

A montagem do lavadouro é complexa?

Não, o equipamento é fornecido desmontado com instruções claras, facilitando o transporte e a montagem passo a passo no local de instalação.