

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: 23/06/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Torneira Monocomando Profissional com Punho Curto

Informacoes do Produto

SKU:	CO15588	Modelo:	15588
Marca:	Corequip	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Corequip
Modelo	15588

Descricao Resumida

Torneira monocomando profissional para controlo preciso de água quente e fria, com punho curto e 17 l/min de caudal.

Descricao Completa

Torneira Monocomando — Principais Vantagens

Concebida para ambientes que exigem eficiência e durabilidade, esta torneira de misturador com alavanca curta é uma solução robusta para múltiplas aplicações profissionais. Permite um controlo preciso de caudal e temperatura, otimizando o consumo de água e energia nas suas instalações.

A construção de alta qualidade garante uma longa vida útil, mesmo em condições de uso intensivo. A sua instalação é simplificada devido ao único orifício necessário na bancada, tornando-a uma escolha prática para cozinhas industriais, laboratórios ou estabelecimentos de restauração.

Aplicações Profissionais

Este misturador é ideal para cozinhas de restaurantes, hotéis, bares, hospitais e qualquer outro cenário onde a fiabilidade e a higiene sejam primordiais. A funcionalidade de dois fluxos de água permite uma adaptação a diferentes necessidades, desde lavagem de loiça a preparação de alimentos. A sua resistência e facilidade de limpeza contribuem para um ambiente de trabalho mais eficiente e em conformidade com as normas sanitárias exigidas.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Tipo	Monocomando
Orifícios	1
Manípulo	Curto
Caudal de Água	17 l/min
Largura	220 mm
Altura	125 mm
Profundidade de Altura Interior	150 mm

Característica	Detalhe
Diâmetro	3/8"
Tipo de Água	Duas Águas
Peso Líquido	1,19 kg

Perguntas Frequentes

1. Qual a durabilidade esperada desta torneira em ambientes comerciais?

A sua construção robusta foi desenvolvida para suportar o uso diário intenso em cozinhas profissionais, garantindo uma vida útil prolongada e minimizando a necessidade de manutenção.

2. É compatível com que tipos de bancadas?

Esta torneira necessita de uma bancada com um único orifício para instalação, sendo versátil para a maioria das superfícies de trabalho em inox ou outros materiais comuns na restauração.

3. Como é feita a regulação do caudal e da temperatura da água?

O sistema monocomando permite uma regulação fácil e intuitiva do caudal e da temperatura com um único manípulo, otimizando o tempo de uso e a precisão.

4. Esta torneira tem sistema de economia de água?

Com um caudal de 17 litros por minuto, a torneira foi pensada para um equilíbrio entre um fluxo eficaz e um consumo de água otimizado, ideal para operações diárias.

5. A instalação requer algum tipo de ferramenta especial?

A instalação é simples e não exige ferramentas especiais, adaptando-se facilmente a sistemas de canalização padrão com conexão de 3/8 polegadas.