

Ficha Tecnica



Hotelequip.pt

Precisa de Ajuda? Ligue: (+351) 916 542 211

Hotelequip.pt

Rua Empresarial N° 8A, Zona Industrial Ponte Seca
2510-752 Gaeiras, Portugal



Acesso rapido
ao produto

Ficha tecnica gerada em: 04/07/2026

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

Torneira de Enxaguamento Extensível em Aço Inoxidável 445 mm

Informacoes do Produto

SKU:	HE810170	Modelo:	N/D
Marca:	N/D	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Descricao Resumida

Torneira de enxaguamento extensível em aço inoxidável polido, com bico rotativo e controlo de fluxo. Ideal para cozinhas profissionais, altura de 445 mm.

Descricao Completa

Esta torneira de enxaguamento extensível, fabricada em aço inoxidável polido, oferece um controle de fluxo preciso e um bico rotativo, ideal para as exigências de lavagem em cozinhas profissionais. A sua construção robusta garante durabilidade e higiene.

Torneira de Enxaguamento — Características Técnicas

Material	Aço inoxidável polido
Tipo de Bico	Rotativo, Extensível
Controlo de Fluxo	Sim
Abertura de Mesa Necessária	30 mm
Conexões	Mangueiras 3/8", comprimento 350 mm
Altura da Torneira	445 mm
Peso Líquido	2,94 kg

Aplicações Profissionais

Esta torneira é ideal para áreas de lavagem de louça em restaurantes de bairro, tascas, pastelarias com confeitaria, cantinas escolares e empresariais, e cozinhas de hotéis. A sua funcionalidade extensível é particularmente útil para o enxaguamento de tabuleiros grandes, painéis e utensílios volumosos, otimizando a eficiência na limpeza em qualquer cozinha profissional.

Torneira de Enxaguamento — Principais Vantagens

- Construção em aço inoxidável polido para máxima durabilidade e resistência à corrosão.
- Bico extensível e rotativo que permite um alcance superior e maior flexibilidade na lavagem.
- Controlo de fluxo integrado para uma gestão eficiente do consumo de água.
- Design de orifício único para uma instalação simplificada em bancadas de trabalho.
- Mangueiras de ligação de 3/8" com 350 mm de comprimento para uma conexão segura e versátil.

Qual a vantagem de uma torneira extensível?

Uma torneira extensível oferece maior flexibilidade e alcance, permitindo enxaguar facilmente utensílios grandes, tabuleiros e áreas de lavagem que uma torneira fixa não alcançaria, otimizando a eficiência na cozinha profissional.

É fácil de instalar esta torneira?

Sim, esta torneira foi concebida para uma instalação simples com um único orifício de 30 mm na bancada e inclui mangueiras de ligação de 3/8" com 350 mm de comprimento para facilitar a conexão ao sistema de água.

Qual o material de fabrico e as suas vantagens?

A torneira é fabricada em aço inoxidável polido de alta qualidade. Este material é conhecido pela sua excelente resistência à corrosão, durabilidade e facilidade de limpeza, características essenciais para ambientes de cozinha profissional.

Esta torneira é adequada para lavagem de alimentos?

Sim, o aço inoxidável é um material higiénico e seguro para contacto com alimentos, tornando esta torneira adequada tanto para o enxaguamento de louça como para a lavagem de vegetais e outros alimentos em cozinhas profissionais.

Que tipo de controlo de fluxo possui?

A torneira dispõe de um controlo de fluxo que permite ajustar a intensidade do jato de água. Esta funcionalidade é crucial para evitar salpicos e para uma utilização mais eficiente da água, adaptando-se a diferentes necessidades de lavagem.