

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: 15/05/2026

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



Acesso rapido
ao produto

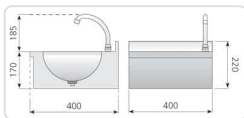


Lava-Mãos Mural com Comando Joelho Inox 400x400 mm

Informacoes do Produto

SKU:	EX19010077	Modelo:	LM-44
Marca:	EDENOX	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	EDENOX
Modelo	LM-44

Descricao Resumida

Lava-mãos mural profissional em aço inox AISI-304, 400x400x170 mm. Acionamento por comando de joelho, bico giratório, misturador para água quente/fria. Ideal para cozinhas HORECA.

Descrição Completa

Lava-Mãos Mural: Higiene e Durabilidade para a Cozinha Profissional

Este lava-mãos mural (também conhecido como pia lava-mãos ou lavatório industrial) é uma solução de higiene indispensável para qualquer cozinha profissional, área de manipulação alimentar ou estabelecimento HORECA. Construído integralmente em aço inoxidável AISI-304, oferece resistência superior à corrosão e à prova de sujidade, garantindo uma vida útil prolongada mesmo em ambientes de uso intensivo. A sua conceção robusta e a utilização de materiais de alta qualidade asseguram um desempenho fiável e uma fácil manutenção.

Pensado para a eficiência e o cumprimento das normas de higiene, este equipamento vem totalmente equipado e pronto a instalar. Com um design que facilita a limpeza e a desinfeção, contribui para um ambiente de trabalho mais seguro e em conformidade com as diretrizes HACCP. A funcionalidade e a robustez fazem deste lava-mãos uma escolha inteligente para profissionais que valorizam a durabilidade e a máxima higiene.

Aplicações

Ideal para restaurantes, hotéis, bares, refeitórios, cozinhas industriais, hospitais e qualquer estabelecimento que exija elevados padrões de higiene na preparação de alimentos. A instalação mural otimiza o espaço, tornando-o perfeito para cozinhas de todos os tamanhos, desde as mais compactas às de grande volume de trabalho. Garante a conformidade com as rigorosas normas de saúde e segurança alimentar.

Especificações Técnicas

Característica	Detalhe
Construção	Aço inoxidável AISI-304 18/10
Medidas (C x L x A)	400 x 400 x 170 mm
Espessura do envelope	1 mm

Característica	Detalhe
Acionamento	Botão cronometrado com alavanca (comando joelho)
Torneira	Bico com suporte giratório
Misturador	Com chaves para regular fluxo de água quente e fria
Conexão de água	Tubos flexíveis de 1/2" para alta pressão
Conexão de drenagem	1 1/2" com válvula