

Ficha Técnica

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

Hotelequip.pt

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

Ficha técnica gerada em: 22/05/2026

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



Acesso rápido
ao produto

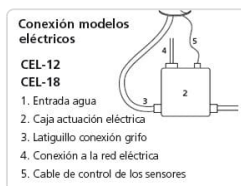
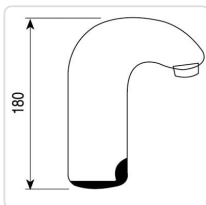


Torneira Eletrónica com Pré-Regulador para Cozinhas Profissionais

Informações do Produto

SKU:	EX19000413	Modelo:	CEL-12
Marca:	EDENOX	EAN:	8434630053440

Imagens do Produto



Especificações

Marca	EDENOX
EAN	8434630053440
Modelo	CEL-12

Descricao Resumida

Torneira eletrónica profissional com pré-regulador, caudal de até 16 L/min e caixa de atuação IP65. Ideal para higiene e eficiência em cozinhas Horeca.

Descricao Completa

Torneira Eletrónica — Principais Vantagens

Eleve os padrões de higiene e eficiência na sua cozinha profissional com a nossa torneira eletrónica de última geração (também conhecida como torneira automática ou torneira com sensor), concebida especificamente para ambientes de hotelaria e restauração. A operação sem contacto, ativada por sensores infravermelhos, garante uma higiene impecável ao eliminar a necessidade de manipulação manual, prevenindo a proliferação de bactérias e garantindo a segurança alimentar.

Esta solução robusta e inteligente oferece controlo preciso do fluxo de água, com abertura instantânea e fecho automático em 3 segundos, minimizando o desperdício e otimizando o consumo. O sistema inclui um misturador pré-regulador integrado para controlo de temperatura, adaptando-se a duas fontes de água, assegurando conforto na utilização e poupança significativa de recursos hídricos.

Construída em latão cromado de alta qualidade, a torneira eletrónica destaca-se pelo seu design antivandalismo e resistência, equipada com uma caixa de atuação estanque (IP65) que suporta limpezas de alta pressão. A funcionalidade de enxágue automático programado assegura a limpeza regular dos canais, combatendo eficazmente a formação de biofilme e mantendo a qualidade da água, fator crítico no setor Horeca.

Aplicações

Ideal para cocinhas industriais, restaurantes, hotéis, bares e instalações de saúde que exigem os mais altos padrões de higiene e funcionalidade. Perfeita para lavatórios de mãos em áreas de preparação alimentar, garantindo conformidade com as normas HACCP. A sua durabilidade e fiabilidade tornam-na adequada para uso intensivo em ambientes profissionais, contribuindo para a eficiência operacional e a sustentabilidade do seu negócio.

Especificações Técnicas

Característica	Detalhe
----------------	---------

Operação	Automática por sensor infravermelho
Temporização	Abertura instantânea, fecho em 3 segundos
Segurança	Sensor de alta segurança, design antivandalismo
Material	Latão cromado durável de alta qualidade
Caixa de Atuação	Estanque, classificação IP65
Funcionamento Elétrico	Desligamento automático em falha de energia ou bateria
Enxágue Automático	1 minuto a cada 24 horas após último uso
Misturador	Pré-regulador para duas fontes de água
Filtros	Entrada de água e válvula solenoide
Pressão de Operação	0,1 a 10 bar
Temperatura Máxima	75 °C
Caudal (CEL-12)	Até 16 litros/minuto
Orifício de Montagem (CEL-12)	Mínimo 33,5 mm
Conectividade	Mangueira flexível para conexão de saída de água
Conformidade	Diretivas europeias CE