

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: 22/06/2026

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



Acesso rápido
ao produto



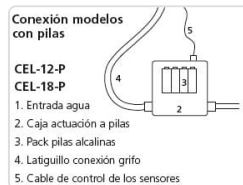
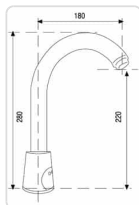
Hotelequip.pt

Torneira Eletrónica Profissional 360° para Hotelaria

Informações do Produto

SKU:	EX19000415	Modelo:	CEL-18
Marca:	EDENOX	EAN:	8434630053457

Imagens do Produto



Especificações

Marca	EDENOX
EAN	8434630053457
Modelo	CEL-18

Descricao Resumida

Torneira eletrónica profissional rotativa 360° para máxima higiene e conveniência. Operação por sensor, fluxo até 16L/min, 230V.

Descricao Completa

Torneira Eletrónica Profissional — Principais Vantagens

A torneira eletrónica com rotação 360° redefine a higiene e eficiência nas cozinhas profissionais e instalações sanitárias. Com operação totalmente automática por sensor infravermelho, oferece uma solução sem contacto para abertura e fecho, ideal para garantir os mais altos padrões de higiene em ambientes como restauração e hotelaria.

Este modelo, concebido para durabilidade e fiabilidade, possui um sistema robusto e componentes antivandalismo. A sua construção em latão cromado de alta qualidade assegura uma longevidade excepcional, enquanto o design estanque com classificação IP65 protege a caixa de atuação, permitindo limpeza intensiva e manutenção simplificada. O sistema de enxágue automático previne a proliferação bacteriana, ativando-se por um minuto a cada 24 horas.

A versatilidade é um dos seus pontos fortes, com um misturador pré-regulador para duas fontes de água e controlo de fluxo eficiente. Em caso de falha de energia, o desligamento automático da válvula solenoide garante a segurança, evitando desperdícios inesperados de água.

Aplicações

Esta torneira é perfeita para uma vasta gama de estabelecimentos no setor HORECA, incluindo restaurantes, hotéis, cozinhas industriais, bares e hospitais. A sua funcionalidade de sensor e design higiénico tornam-na indispensável em áreas de preparação de alimentos, casas de banho públicas e qualquer local que exija um controlo rigoroso da contaminação cruzada e consumo de água.

Especificações Técnicas

Característica	Detalhe
Operação	Automática por sensor infravermelho
Abertura	Instantânea

Característica	Detalhe
Fecho (após remoção das mãos)	45 segundos (ajustável)
Fecho (com mãos presentes no sensor)	Automático após 45 segundos
Material	Latão cromado de alta qualidade
Caixa de Atuação	Estanque, classificação IP65, design antivandalismo
Sistema de Enxágue Automático	1 minuto a cada 24 horas (após último uso)
Pressão de Operação	0,1 a 10 bar
Temperatura Máxima de Operação	75 °C
Fluxo	Até 16 litros/minuto
Orifício de Montagem	Mínimo de 37 mm
Regulamentação	CE
Tensão	230 V / 1 / 50-60 Hz