

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: 21/06/2026

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



Acesso rapido
ao produto

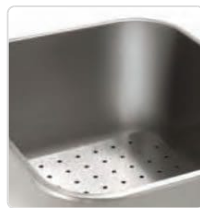
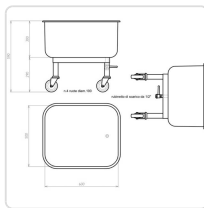


Cuba de Lavagem Inox com Rodas 80L - 600x500x600mm

Informacoes do Produto

SKU:	EX19003409	Modelo:	CPL-65
Marca:	EDENOX	EAN:	8445206586989

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	EDENOX
EAN	8445206586989
Modelo	CPL-65

Descricao Resumida

Cuba de lavagem profissional em aço inox, 80L, com rodas, ideal para vegetais e talheres. Dimensões: 600x500x600mm. Essencial para HORECA.

Descricao Completa

Cuba de Lavagem Inox com Rodas — Principais Vantagens

Concebida para a máxima eficiência em cozinhas profissionais e industriais, esta cuba de lavagem (ou recetáculo sanitário) em aço inoxidável é a solução ideal para a higienização de vegetais, desinfeção de talheres e manuseamento de diversos alimentos. A sua robustez e facilidade de movimento tornam-na indispensável em ambientes de ritmo acelerado como restaurantes, hotéis e refeitórios comerciais. A construção em aço inoxidável AISI 304 garante higiene, durabilidade e resistência à corrosão, fatores cruciais para a conformidade com as normas HACCP.

Equipada com quatro rodas giratórias, a cuba permite um transporte sem esforço de grandes volumes de ingredientes, líquidos ou produtos a granel como farinha e açúcar, minimizando o esforço físico e otimizando o fluxo de trabalho. A sua capacidade generosa de 80 litros adapta-se perfeitamente às exigências de cozinhas com alta produção, enquanto a torneira de drenagem integrada facilita a esvaziamento e limpeza.

O fundo falso perfurado amovível atua como um eficiente escorredor, elevando os produtos da base e permitindo uma drenagem completa. Esta característica não só melhora a higiene, evitando o contacto prolongado com líquidos residuais, como também simplifica a remoção e limpeza, garantindo um ambiente de trabalho sempre impecável.

Aplicações

Esta cuba versátil é perfeita para uma variedade de estabelecimentos HORECA e hotelaria. Em restaurantes e hotéis, pode ser utilizada para lavar grandes quantidades de legumes e frutas antes da preparação. Em cozinhas industriais e empresas de catering, facilita a lavagem de talheres e o transporte seguro de ingredientes. A sua mobilidade e capacidade tornam-na adequada para auxiliar em zonas de preparação, lavagem e armazenamento temporário, contribuindo para a organização e eficiência operacional.

Especificações Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões totais (mm)	600 x 500 x 600
Capacidade (L)	80
Material	Aço inoxidável
Dimensões do tanque (mm)	600 x 500 x 300 (profundidade)
Torneira de drenagem	Sim
Fundo falso perfurado	Sim (amovível)
Rodas	4 rodas giratórias Ø 100 mm
Modelo	CPL-65