

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

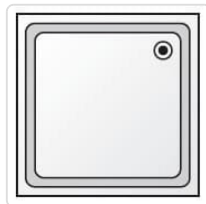
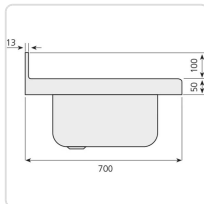


Bancada com Lavatório Inox 800x700mm para Hotelaria, Cozinha Industrial

Informacoes do Produto

SKU:	EX19004784	Modelo:	FI-87/10
Marca:	EDENOX	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	EDENOX
Modelo	FI-87/10

Descricao Resumida

Bancada com lavatório profissional em aço inox AISI-304 (800x700mm) para hotelaria. Cubas de grande capacidade e bordas anti-derrames para máxima higiene.

Descricao Completa

Bancada com Lavatório Inox — Principais Vantagens para Profissionais

Desenvolvida para a exigência do sector HORECA, esta bancada com lavatório (também conhecida como mesa de trabalho com cuba) oferece a robustez e higiene necessárias para cozinhas industriais, restaurantes, bares, e estabelecimentos de hotelaria. A construção integral em aço inoxidável AISI-304 assegura uma resistência superior à corrosão e uma longevidade excepcional, mesmo em ambientes de utilização intensiva e constante exposição à humidade.

A profundidade de 700 mm da bancada, aliada a cubas de grande capacidade, facilita o manuseamento e lavagem de utensílios de maiores dimensões, otimizando o fluxo de trabalho e a eficiência na cozinha. O design inclui uma borda traseira elevada de 100 mm e uma borda frontal de 50 mm, características que previnem derrames e mantêm a área de trabalho mais higienizada e segura.

Cada cuba é equipada com válvula de escoamento e tubo de transbordo, garantindo um funcionamento prático e seguro. A atenção ao detalhe, como a proteção contra ruído nas cubas, contribui para um ambiente de trabalho mais confortável, minimizando as distrações e melhorando o bem-estar da equipa.

Aplicações

Esta bancada com lavatório é ideal para cozinhas profissionais de restaurantes, hotéis, cantinas, pastelarias e bares que requerem uma solução eficaz para lavagem e preparação. A sua construção robusta adapta-se perfeitamente a operações de volume elevado, onde a durabilidade e a facilidade de limpeza são cruciais para manter os padrões de higiene HACCP.

É uma adição valiosa para qualquer área de lavagem ou pré-preparação de alimentos, oferecendo uma superfície de trabalho estável e um ponto de água funcional, facilitando desde a limpeza de utensílios grandes à manipulação de ingredientes que exigem enxaguamento constante.

Especificações Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões totais (mm)	800 x 700
Posição do escorredor	Sem escorredor
Dimensões da cuba (mm)	600 x 500 x 300
Material	Aço inoxidável AISI-304
Profundidade da bancada	700 mm
Borda traseira	100 mm de altura
Borda frontal	50 mm de altura
Características da cuba	Válvula de escoamento e tubo de transbordo