

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: 16/05/2026

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



Acesso rapido
ao produto



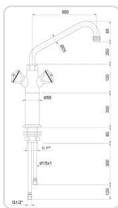
Hotelequip.pt

Torneira Monocomando Profissional 2 Águas para Cozinha Industrial

Informacoes do Produto

SKU:	EX19033605	Modelo:	GB-CL-30 E
Marca:	EDENOX	EAN:	8434630053273

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	EDENOX
EAN	8434630053273
Modelo	GB-CL-30 E

Descricao Resumida

Torneira monobloco com 2 águas, design profissional para uso intensivo em cozinhas HORECA. Controlo ergonómico e componentes de alta durabilidade.

Descricao Completa

Torneira Monocomando Profissional — Principais Vantagens

Concebida para ambientes HORECA (Hotelaria, Restauração e Catering) e cozinhas industriais, esta torneira monobloco oferece a robustez e funcionalidade necessárias para um uso intensivo e contínuo. A sua construção em materiais de alta qualidade garante uma durabilidade excepcional, resistindo aos rigores diários das operações de lavagem de louça e preparação de alimentos.

Os cromados de alta densidade e os componentes internos de excelência asseguram uma longa vida útil, minimizando a necessidade de manutenção. O design ergonómico das manetes facilita o controlo preciso do caudal e da temperatura da água, otimizando o processo de lavagem e contribuindo para a eficiência operacional.

Esta torneira (misturadora) de duas águas fornece uma solução completa e pronta a usar, incluindo as mangueiras flexíveis e todos os acessórios necessários para uma instalação rápida e descomplicada. A qualidade comprovada em todos os mecanismos internos assegura um funcionamento fiável e sem falhas, crucial para a produtividade em cozinhas profissionais.

Aplicações

Ideal para restaurantes, hotéis, cafés, bares, cantinas industriais e qualquer estabelecimento que exija uma solução de lavagem de alta performance e fiabilidade. Perfeita para pias de preparação de alimentos e lavadouros de louça, onde a necessidade de ajustar rapidamente a temperatura e o caudal da água é constante. Adequada para ambientes de trabalho onde a higiene e a eficiência são prioritárias.

Especificações Técnicas

Característica	Detalhe
Tipo de Torneira	Monobloco, Monocomando
Número de Águas	2

Aplicação

Uso intensivo e contínuo em cozinhas profissionais

Acabamento

Cromados de alta densidade

Instalação

Inclui mangueiras flexíveis para conexão à rede e acessórios de instalação