

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: 22/07/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Hotelequip.pt

Torneira Monocomando de Bica Longa e Baixa Profissional

Informacoes do Produto

SKU:	CH548034	Modelo:	548034
Marca:	CLIMA	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Modelo	548034
Marca	CLIMA

Descricao Resumida

Torneira monocomando durável com bica longa e cartucho cerâmico de 40 mm, ideal para cozinhas profissionais e otimizada para lavagem eficiente.

Descricao Completa

Torneira Monocomando de Bica Longa — Principais Vantagens

Esta torneira misturadora profissional, de design robusto e funcional, é ideal para as cozinhas mais exigentes. O seu cartucho cerâmico de 40 mm de diâmetro assegura um controlo preciso da temperatura e do caudal, contribuindo para a poupança de água e energia em ambientes de uso intensivo. A bica longa e baixa proporciona flexibilidade e alcance otimizados para tarefas de lavagem em pias de grandes dimensões.

Aplicações Profissionais

Concebida para cozinhas profissionais, restaurantes, bares, hotéis e estabelecimentos de restauração, este misturador adapta-se perfeitamente às necessidades de lavagem diárias. É particularmente vantajoso em bancadas com cubas duplas ou pias de grandes dimensões, onde a sua bica extensa permite cobrir uma área mais vasta. A sua durabilidade e fiabilidade são características cruciais para o uso contínuo em ambientes comerciais.

Características Técnicas

Funcionalidade	Torneira monocomando
Tipo de Bica	Longa e baixa
Cartucho	Cerâmico de 40 mm de diâmetro

Perguntas Frequentes

Qual é a principal vantagem de um cartucho cerâmico?

Os cartuchos cerâmicos oferecem maior durabilidade e uma vedação mais eficaz, prevenindo fugas e garantindo um controlo suave e preciso do fluxo de água e da temperatura ao longo do tempo. Isto resulta em menos manutenção e maior fiabilidade para o seu negócio.

Esta torneira é adequada para uso em cozinhas industriais?

Sim, foi concebida especificamente para suportar as exigências de uma cozinha industrial. A sua construção robusta e o cartucho de alta qualidade garantem um desempenho fiável mesmo com uso intensivo e contínuo, assegurando uma longa vida útil.

A bica é giratória para facilitar a lavagem em cubas duplas?

Sim, a bica longa e baixa foi pensada para maximizar o alcance e a flexibilidade. É completamente giratória, permitindo-lhe direcionar o jato de água para diferentes áreas da pia ou entre cubas, tornando a lavagem de loiça e outros utensílios mais eficiente.

É fácil de instalar?

A instalação desta torneira monocomando é simplificada, seguindo os padrões comuns para equipamentos de lavagem profissional. Recomenda-se a contratação de um profissional qualificado para garantir uma montagem correta e sem complicações.

Este modelo contribui para a poupança de água no meu negócio?

Sim, o seu design monocomando permite um controlo eficiente da temperatura e do caudal de água, ajudando a evitar o desperdício. O cartucho cerâmico assegura um fecho hermético, contribuindo para uma gestão mais sustentável e económica dos recursos hídricos na sua operação.