

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 características podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.



Acesso rapido
ao produto



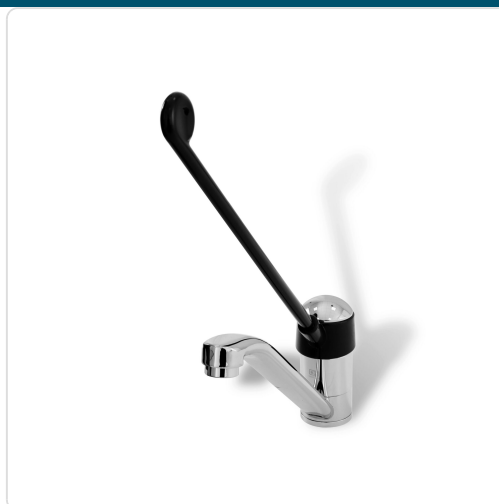
Hotelequip.pt

Torneira Misturadora Monocomando Bica Alta Profissional

Informacoes do Produto

SKU:	CH549237	Modelo:	549237
Marca:	CLIMA	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Modelo	549237
Marca	CLIMA

Descricao Resumida

Torneira misturadora monocomando com bica alta e cartucho cerâmico de 40 mm, ideal para cozinhas profissionais de hotelaria e restauração.

Descricao Completa

Torneira Profissional — Principais Vantagens

Equipe a sua cozinha profissional com uma torneira de bancada robusta e funcional, concebida para resistir ao uso intensivo diário. A sua bica alta e o design monocomando facilitam as operações de lavagem em lavadouros industriais, proporcionando um controlo preciso da temperatura e do caudal da água. É a solução ideal para restaurantes, hotéis, e outras instalações de hotelaria que procuram eficiência e durabilidade nos seus equipamentos de lavagem.

Aplicações Profissionais

Este equipamento é perfeitamente adequado para cozinhas de restaurantes, bares, hotéis, refeitórios e qualquer estabelecimento que exija uma torneira de alta performance. A sua construção pensada para ambientes exigentes garante uma longa vida útil e manutenção facilitada, tornando-a uma aliada indispensável na sua área de lavagem. Facilita as tarefas de pré-lavagem de louça e enchimento de grandes recipientes, otimizando o fluxo de trabalho.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Tipo de Torneira	Misturadora Monocomando
Tipo de Bica	Bica Alta
Diâmetro do Cartucho	40 mm
Material do Cartucho	Cerâmico
Alavanca	Longa

Perguntas Frequentes

Qual a durabilidade esperada desta torneira para uso intensivo?

Grças ao seu cartucho cerâmico de 40 mm e construção robusta, esta misturadora é projetada para uma durabilidade elevada em ambientes profissionais, garantindo anos de serviço fiável com a

manutenção adequada.

É fácil instalar esta torneira em lavadouros existentes?

Sim, o design padrão da torneira facilita a sua instalação na maioria dos lavadouros industriais. Recomenda-se, contudo, que a instalação seja realizada por um profissional para garantir o correto funcionamento e estanquicidade.

Que tipo de limpeza e manutenção são recomendados?

Para manter a torneira em ótimas condições, recomenda-se a limpeza regular com produtos neutros e um pano macio. Evite abrasivos que possam danificar o acabamento. Verificar periodicamente as ligações para prevenir fugas.

Esta torneira é adequada para cozinhas com lavagem de grandes volumes?

Absolutamente. A bica alta e o controlo monocomando permitem manusear facilmente grandes panelas e utensílios, tornando-a ideal para cozinhas de alta demanda com grande volume de lavagem de loiça.

Em que tipo de estabelecimentos esta torneira é mais utilizada?

É amplamente utilizada em estabelecimentos como restaurantes, hotéis, cafés, refeitórios e qualquer cozinha comercial que necessite de uma solução de lavagem eficiente e resistente para as suas operações diárias.