

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



Torneira Misturadora Monocomando de Bancada para Cozinha Profissional

Informacoes do Produto

SKU:	CH021024	Modelo:	021024
Marca:	CLIMA	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Modelo	021024
Marca	CLIMA
Instalação	De Bancada

Descricao Resumida

Torneira misturadora monocomando de bancada com bica auxiliar, ideal para cozinhas profissionais e setores de hotelaria. Eficaz e duradoura.

Descricao Completa

Torneira Monocomando — Principais Vantagens

Esta torneira de lavatório de bancada, com misturadora monocomando e bica auxiliar, é concebida para oferecer a máxima funcionalidade e durabilidade em ambientes de cozinha exigentes. O seu design robusto e os materiais de alta qualidade garantem um desempenho superior, facilitando as operações diárias de lavagem e preparação em restaurantes, cafés e outras instalações de hotelaria.

Aplicações Profissionais

Este equipamento é ideal para cozinhas de restaurantes, bares, hotéis e pastelarias, onde a eficiência e a resistência são cruciais. A sua versatilidade permite uma utilização variada, desde o enchimento de grandes recipientes com a bica giratória, até à lavagem direcionada com a ducha auxiliar, tornando-a numa escolha inteligente para gestores de espaços comerciais que procuram otimizar as suas operações. A instalação em bancada de trabalho proporciona estabilidade e integração perfeita na sua linha de produção.

Características Técnicas

Tipo de Torneira	Duche de 2 Águas
Número de Orifícios	1
Instalação	De Mesa/Bancada
Torneira Auxiliar	Sim
Tipo de Manípulo	Monocomando (Alavanca Única)

Perguntas Frequentes

Que tipo de instalação é necessária para esta torneira?

Esta torneira foi concebida para instalação em bancadas, necessitando de um único orifício para fixação. É um processo direto que se integra facilmente na maioria das configurações de cozinhas profissionais.

Quais são os principais benefícios da torneira auxiliar?

A torneira auxiliar permite um controlo mais preciso do fluxo de água, ideal para enxaguar alimentos ou utensílios de forma rápida e eficiente. Melhora a flexibilidade e a produtividade na área de lavagem.

É fácil regular a temperatura da água com o manípulo monocomando?

Sim, o manípulo monocomando permite ajustar a temperatura e o fluxo da água com um único movimento, proporcionando uma ergonomia superior e poupança de tempo durante as operações intensas.

Este modelo é adequado para lavagem de loiça de grande volume?

Absolutamente. Com duas saídas de água (ducha e bica principal), esta torneira é perfeitamente adequada para operações de lavagem de loiça de grande volume, garantindo rapidez e eficácia.

Esta torneira possui alguma característica de economia de água?

Embora a descrição não especifique, a eficiência proporcionada pelo controlo preciso do fluxo e da temperatura através do manípulo monocomando pode contribuir para uma gestão mais consciente do uso da água na sua cozinha.