

Ficha Tecnica

Precisa de Ajuda? Ligue: (+351) 916 542 211

Hotelequip.pt

Rua Empresarial Nº 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 rápido
ao produto



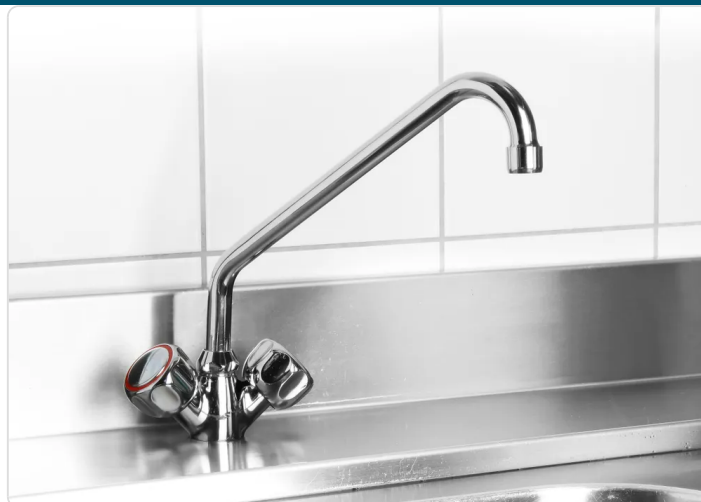
Hotelequip.pt

Torneira Lava-Loiças Profissional Bico Giratório 250mm

Informacoes do Produto

SKU:	HE970508	Modelo:	HE970508
Marca:	HENDI	EAN:	8711369970508

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HENDI
Modelo	HE970508
EAN	8711369970508
Tipo	Lava-Loiça

Descricao Resumida

Torneira profissional com bico giratório de 250mm para lavadouros de cozinha. Controle preciso de água fria e quente. Ideal para alta performance e higiene.

Descricao Completa

Concebida para as exigências da restauração e hotelaria, esta torneira misturadora para lava-loiças eleva a eficiência da sua área de lavagem. Com manípulos independentes para controle preciso de água quente e fria, permite uma adaptação rápida a qualquer tarefa, desde a pré-lavagem de utensílios até ao enchimento de recipientes. O seu bico giratório com um raio de 250 mm oferece uma flexibilidade excepcional, cobrindo uma vasta área do lavadouro e facilitando o trabalho da sua equipa, mesmo durante os períodos de maior afluência.

Torneira lava-loiças profissional — Características Técnicas

Tipo de Torneira	Misturadora de Água
Manípulos	Separados (Água Quente e Fria)
Orifício de Montagem Necessário	Único, ø30 mm
Mangueiras de Ligação	1/2"
Tipo de Bico	Giratório
Raio do Bico	250 mm
Dimensões da Torneira (LxPxA)	40 x 250 x 275 mm
Dimensões do Produto Embalado (LxPxA)	270 x 137 x 711 mm
Peso Líquido	1,21 kg
Peso Bruto	1,33 kg
Origem	IT

Aplicações Profissionais

Esta misturadora foi desenvolvida para ambientes de lavagem de loiça de alta intensidade, como cozinhas de restaurantes, cafés, bares, hotéis e refeitórios institucionais. A sua robustez e design funcional garantem que os operadores possam manter a eficiência e a higiene, mesmo sob pressão de um serviço contínuo. É ideal para postos de pré-lavagem ou para lavadouros onde a flexibilidade do bico é crucial para manusear diferentes tamanhos de utensílios e loiça.

Porquê Escolher Este Equipamento

A seleção de uma torneira para a sua cozinha industrial deve priorizar a durabilidade e a funcionalidade. Este modelo distingue-se pelo seu bico giratório, que oferece uma amplitude de movimento superior em comparação com torneiras fixas, otimizando a cobertura do lavadouro e reduzindo o esforço. Os manípulos separados permitem um controlo preciso da temperatura e do caudal, um fator essencial para a conformidade com as normas de higiene e para a segurança alimentar, assegurando que a sua equipa tenha sempre a água à temperatura ideal para cada tarefa.

Perguntas Frequentes

Qual o diâmetro do orifício necessário para a instalação desta torneira??

Para instalar esta torneira, é necessário um orifício único com um diâmetro de $\varnothing 30$ mm na sua bancada ou lava-loiças. As mangueiras de ligação são de 1/2", padrão para uma instalação simples e rápida em cozinhas profissionais.

Como se efetua a manutenção e limpeza desta misturadora??

A limpeza deve ser feita regularmente com um pano macio e detergente neutro para evitar acumulação de calcário e sujidade, garantindo a higiene. Evite produtos abrasivos que possam danificar o acabamento da torneira.

Este modelo é adequado para lavadouros de grande dimensão??

Sim, o bico giratório com um raio de 250 mm confere a esta torneira uma excelente capacidade para cobrir áreas maiores, sendo ideal para lavadouros duplos ou cubas de grande capacidade. Proporciona flexibilidade máxima na lavagem e no enxaguamento de utensílios volumosos.

Como funcionam os manípulos separados para controlo de temperatura??

Os manípulos separados para água quente e fria permitem um ajuste preciso da temperatura e do caudal de cada fluxo. Esta característica é vital em cozinhas profissionais para tarefas que requerem temperaturas específicas, otimizando a desinfeção e o enxaguamento.

É uma torneira robusta para uso contínuo em ambientes industriais??

Sim, este equipamento é concebido para suportar o desgaste do uso diário intenso em cozinhas de alta exigência. A sua construção e componentes foram selecionados para garantir durabilidade e fiabilidade em operações contínuas, minimizando a necessidade de substituições frequentes.