

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 rápido
ao produto



Lavadouro Inox 1000x600mm — Aço Inox AISI 304

Informacoes do Produto

SKU:	HE811887	Modelo:	HE811887
Marca:	HENDI	EAN:	8711369811887

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HENDI
Modelo	HE811887
EAN	8711369811887
Largura Mesa	L600
Largura (mm)	1000–1500 mm

Descricao Resumida

Lavadouro Inox duplo 1000x600mm em aço AISI 304, ideal para cozinhas profissionais. Com 2 cubas (400x400x250mm), backsplash 40mm e pés ajustáveis. Higiene e robustez para o dia a dia.

Descricao Completa

Um elemento central para a higiene e eficiência em qualquer cozinha profissional, este lavadouro duplo em aço inoxidável AISI 304 de 1000x600mm oferece uma solução robusta e versátil para as suas operações diárias de lavagem e preparação.

Lavadouro Inox Duplo — Características Técnicas

Material	Aço Inoxidável AISI 304
Número de Cubas	2
Dimensões das Cubas (CxPxA)	400 x 400 x 250 mm
Dimensões do Equipamento (CxPxA)	1000 x 600 x 850 mm (875 mm com backsplash)
Pés	Ajustáveis, perfil quadrado
Backsplash	40 mm
Diâmetro Abertura para Torneira	ø30 mm
Diâmetro do Dreno	ø52 mm
Prateleira	Reforçada com perfil de aço
Peso Líquido	23,109 kg
Peso Bruto	25,83 kg

Aplicações Profissionais

Para o Chef de cozinha que gere um volume elevado de louça, ou para o gerente de restaurante que exige o cumprimento rigoroso das normas HACCP, este lavadouro é indispensável. Ideal para restauração de média e grande dimensão, pastelarias com produção intensiva, ou cantinas industriais, onde a separação de tarefas e a higiene contínua são cruciais para a produtividade e segurança alimentar.

Porquê Escolher Este Equipamento

Este lavadouro de duas cubas destaca-se pela sua construção robusta em aço inoxidável AISI 304, garantindo não só uma durabilidade excecional contra a corrosão e o uso intensivo, mas também uma superfície de fácil limpeza que cumpre as mais rigorosas normas de higiene alimentar. A sua configuração dupla permite uma otimização sem precedentes do fluxo de trabalho na cozinha, enquanto a prateleira reforçada e os pés ajustáveis oferecem funcionalidade e estabilidade, elementos cruciais para a eficiência operacional diária.

Perguntas Frequentes

Qual o tipo de aço inoxidável utilizado e quais as suas vantagens??

Este lavadouro é fabricado em aço inoxidável AISI 304, conhecido pela sua elevada resistência à corrosão, ácidos e durabilidade, ideal para ambientes de cozinha profissional onde a higiene é primordial.

Quais as dimensões das cubas e como otimizam o trabalho??

Cada uma das duas cubas mede 400 x 400 x (A)250 mm. Esta configuração dupla permite separar eficientemente as tarefas de lavagem e enxaguamento, ou manusear grandes volumes de louça simultaneamente, melhorando a produtividade.

O equipamento possui alguma característica para melhorar a higiene??

Sim, o lavadouro integra um backsplash de 40 mm que protege a parede de salpicos, mantendo a área de trabalho mais limpa e facilitando o cumprimento das normas HACCP.

Como é feita a instalação e que acessórios de canalização são compatíveis??

Projetado para automontagem, o lavadouro inclui pés ajustáveis para estabilidade. Possui uma abertura de Ø30 mm para torneiras e um dreno de Ø52 mm, compatível com os sifões padrão do mercado para uma instalação descomplicada.

A prateleira inferior é resistente??

Sim, a prateleira é reforçada com um perfil de aço, oferecendo um espaço de arrumação robusto e seguro para detergentes, cestos ou outros utensílios essenciais, contribuindo para a organização da cozinha.