

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 rapido
ao produto



Lavadouro Inox Profissional 800x600mm — Cuba Esquerda com Prateleira

Informacoes do Produto

SKU:	HE812495	Modelo:	HE812495
Marca:	HENDI	EAN:	8711369812495

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HENDI
-------	-------

Modelo	HE812495
EAN	8711369812495
Largura Mesa	L600
Largura (mm)	600–1000 mm
Tipo	Prateleira

Descricao Resumida

Lavadouro inox profissional 800x600mm com cuba à esquerda e prateleira inferior. Aço AISI 304, ideal para cozinhas industriais, garante higiene e durabilidade.

Descricao Completa

Concebido para a máxima eficiência e higiene, este **lavadouro inox profissional** de 800x600mm é a solução ideal para qualquer cozinha industrial em Portugal. Com uma cuba espaçosa posicionada à esquerda e uma prática prateleira inferior, este equipamento otimiza o espaço e o fluxo de trabalho. Construído em aço inoxidável AISI 304 de alta resistência, garante durabilidade e facilidade de limpeza, crucial para o cumprimento das normas HACCP e para a manutenção de um ambiente impecável.

lavadouro inox profissional — Características Técnicas

Dimensões Gerais (C x L x A)	800 x 600 x 850 mm
Material	Aço inoxidável AISI 304
Dimensões da Cuba (C x L x A)	400 x 400 x 250 mm
Posição da Cuba	Lado Esquerdo
Rebordo Superior	10 mm (frente e lados)
Pés	Ajustáveis em perfil quadrado

Reforço	Bancada e prateleira com perfil em aço
Abertura para Torneira	ø30 mm
Drenagem	ø52 mm (compatível com armadilhas padrão)
Peso Líquido	18,258 kg
Peso Bruto	21 kg

Aplicações Profissionais

Este equipamento é indispensável para qualquer cozinha de restaurante, café ou cantina que exija uma estação de lavagem e pré-preparação robusta. A sua cuba na lateral esquerda facilita o fluxo de trabalho para chefs e equipas, ideal para lavar vegetais, utensílios ou louça menor antes da limpeza automática. A prateleira inferior oferece armazenamento conveniente para cestos, detergentes ou equipamentos auxiliares, mantendo tudo organizado e acessível durante picos de serviço.

Porquê Escolher Este Equipamento

A escolha deste lavadouro em aço inoxidável AISI 304 significa um investimento na longevidade e na conformidade higiénica da sua operação. O seu rebordo de 10mm previne que líquidos derramados atinjam o chão, reduzindo riscos de escorregamento e mantendo a área seca. Os pés ajustáveis garantem estabilidade perfeita em qualquer superfície, mesmo as mais irregulares. É um mobiliário concebido para suportar o ritmo acelerado de uma cozinha profissional, assegurando um ambiente de trabalho mais seguro e produtivo.

Perguntas Frequentes

Qual o material de fabrico deste lavadouro e quais as suas vantagens??

O lavadouro é fabricado em aço inoxidável AISI 304, conhecido pela sua elevada resistência à corrosão, ácidos e facilidade de limpeza. Este material é essencial para ambientes de cozinha profissional, garantindo durabilidade e conformidade com rigorosas normas de higiene alimentar.

As dimensões da cuba são adequadas para as minhas necessidades??

A cuba tem dimensões de 400x400x250mm, oferecendo um espaço considerável para lavagem de utensílios, vegetais ou para a pré-lavagem de louça. É ideal para tarefas que exigem uma área de imersão profunda e acessível.

É fácil de instalar e quais os requisitos de torneiras/drenagem??

Este lavadouro foi concebido para automontagem e inclui aberturas padrão para torneiras (ø30 mm) e drenagem (ø52 mm). Isto facilita a ligação a sistemas hidráulicos existentes e a instalação de torneiras compatíveis.

Como se processa a limpeza e manutenção do aço inoxidável??

A limpeza deve ser feita com detergentes neutros e panos macios para evitar riscos, enxaguando abundantemente e secando para prevenir manchas de água. Evite produtos abrasivos ou à base de cloro para manter a integridade do aço AISI 304.

Este modelo é adequado para que tipo de configuração de cozinha??

Com a cuba posicionada à esquerda, é ideal para cozinhas que necessitam de um fluxo de trabalho que comece com a lavagem ou pré-preparação neste ponto, seguindo para áreas de trabalho adjacentes à direita. Perfeito para otimizar a ergonomia da sua equipa.