

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

Lavatório Inox Soldado 800x600mm para Cozinha Profissional

Informacoes do Produto

SKU:	HE811825	Modelo:	HE811825
Marca:	HENDI	EAN:	8711369811825

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HENDI
Modelo	HE811825
EAN	8711369811825
Largura Mesa	L600
Largura (mm)	600–1000 mm
Tipo	Lavatório

Descricao Resumida

Lavatório em aço inoxidável soldado 800x600mm, ideal para lavagem intensiva em cozinhas profissionais. Cuba funda de 300mm. Robusto e higiênico.

Descricao Completa

A eficiência na área de lavagem é fundamental para qualquer cozinha profissional. Este lavatório em aço inoxidável, com construção soldada e uma cuba profunda de 300 mm, garante durabilidade e higiene superior para o processamento de grandes volumes de loiça ou alimentos. Fornecido montado, está pronto a instalar para otimizar o fluxo de trabalho.

lavatório inox soldado — Características Técnicas

Dimensões (L x P x A)	800 × 600 × 850 mm (altura máxima com pés: 875 mm)
Profundidade da Cuba	300 mm
Material	Aço Inoxidável
Peso Líquido	17,948 kg
Peso Bruto	18,04 kg
Montagem	Soldada (fornecida montada)

Aplicações Profissionais

Ideal para o Chef de cozinha que gere o "rush" do almoço num restaurante de bairro, necessitando de uma pia robusta para pré-lavagem de panelas e utensílios maiores. Perfeito para cantinas escolares ou de empresas, onde a lavagem de grandes quantidades de fruta e legumes é uma constante. Também indispensável em snack-bares ou pastelarias com confeitaria, que exigem uma estação de lavagem resistente e fácil de higienizar, em conformidade com as normas HACCP.

Porquê Escolher Este Equipamento

A sua construção integralmente soldada em aço inoxidável de alta qualidade confere a este lavadouro uma estabilidade excecional e uma vida útil prolongada, superando soluções aparafusadas em termos de resistência ao uso diário e à corrosão. A profundidade da cuba de 300 mm facilita a imersão e lavagem de equipamentos de maior dimensão, desde tabuleiros a painéis gastronorm, otimizando o processo de limpeza e a conformidade com padrões de higiene exigentes. A sua superfície lisa e sem fendas acumula menos sujidade, simplificando a limpeza e manutenção.

Perguntas Frequentes

Este lavatório é adequado para cozinhas com espaço limitado??

Sim, com as suas dimensões de 800x600 mm, este lavatório foi concebido para otimizar o espaço sem comprometer a funcionalidade, sendo ideal para cozinhas de pequena a média dimensão, como em snack-bars ou pastelarias.

Qual a vantagem da construção soldada em relação aos modelos aparafusados??

A construção soldada confere uma robustez e estabilidade superiores, eliminando pontos fracos de uniões aparafusadas que podem acumular sujidade e soltar-se com o tempo. Isso resulta em maior durabilidade, facilidade de limpeza e conformidade com as exigências de higiene em ambientes profissionais.

Como posso garantir a correta higiene e manutenção deste lavatório??

O aço inoxidável é um material fácil de limpar. Recomenda-se a utilização de detergentes neutros e panos macios diariamente para remover resíduos, evitando produtos abrasivos. A superfície soldada e lisa minimiza os locais de acumulação de bactérias, simplificando a manutenção e garantindo a higiene segundo as normas HACCP.

É possível instalar uma torneira padrão neste lavatório??

Sim, este lavatório inclui uma abertura para torneira com medidas padrão, o que permite a fácil instalação da maioria das torneiras profissionais disponíveis no mercado, proporcionando flexibilidade na escolha de acordo com as suas necessidades operacionais.

A profundidade da cuba é suficiente para painéis grandes ou tabuleiros GN??

Com 300 mm de profundidade, a cuba foi projetada para acomodar e facilitar a lavagem de utensílios de cozinha de grande volume, incluindo painéis de tamanho considerável e tabuleiros Gastronorm, otimizando o processo de pré-lavagem ou lavagem manual em cozinhas com produção intensiva.