

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



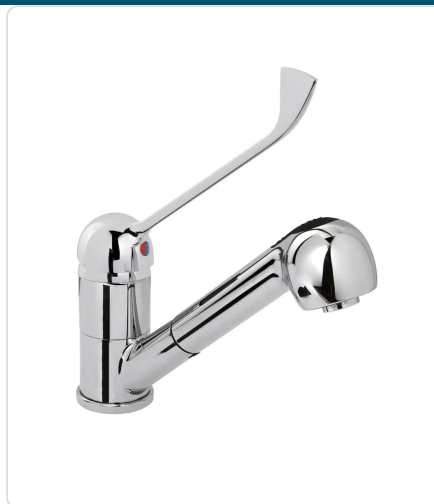
Hotelequip.pt

Torneira Lava-Loiça Inox Profissional Bico Rotativo

Informacoes do Produto

SKU:	HE810255	Modelo:	HE810255
Marca:	HENDI	EAN:	8711369810255

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HENDI
Modelo	HE810255
EAN	8711369810255
Tipo	Lava-Loiça

Descricao Resumida

Torneira lava-loiça inox com bico rotativo e controlo de fluxo, ideal para maximizar a eficiência e higiene na sua área de lavagem profissional.

Descricao Completa

Aprimore a sua estação de lavagem com a **Torneira Lava-Loiça Inox Profissional**, uma solução robusta para cozinhas que exigem durabilidade e funcionalidade. Concebida para resistir ao uso contínuo, esta torneira otimiza os processos de higienização, seja no seu *lavatório*, na *pia industrial* ou no *lava-mãos* principal da sua área de preparação. O seu design e controlo de fluxo garantem uma operação eficiente, vital para um serviço rápido e higiénico.

Torneira Lava-Loiça — Características Técnicas

Material	Aço inoxidável
Tipo de Instalação	Furo único
Bico	Rotativo
Controlo	Controlo do fluxo
Comprimento da Mangueira da Torneira	120 cm
Abertura Necessária da Mesa	32 mm
Mangueiras de Ligação	3/8", comprimento: 350 mm
Alcance da Ponta	230 mm
Altura da Torneira	230 mm
Peso Líquido	1,71 Kg

Aplicações Profissionais

Esta torneira foi concebida para integrar-se perfeitamente em ambientes de alta exigência, como cozinhas de restaurantes movimentados, cantinas de grande volume ou áreas de preparação de hotéis. O bico rotativo oferece flexibilidade para encher panelas de grande dimensão ou direcionar o fluxo para diferentes áreas de uma pia dupla, enquanto o controlo preciso do fluxo otimiza o consumo de água, um fator crítico para a gestão de custos e sustentabilidade na restauração. É uma adição valiosa para qualquer zona de *sink* ou *lava-mãos*.

Porquê Escolher Este Equipamento

A escolha desta torneira em aço inoxidável traduz-se em investimento na resiliência da sua cozinha. O material de alta qualidade garante uma longevidade superior face a opções convencionais, minimizando a necessidade de substituições frequentes. O seu design de furo único simplifica a instalação em diversas bancadas, e a mangueira de 120 cm com um alcance de 230 mm oferece uma liberdade de movimentos excecional, permitindo à sua equipa maior agilidade e menos esforço nas tarefas de lavagem e preparação.

Perguntas Frequentes

Qual a durabilidade esperada do aço inoxidável desta torneira??

O aço inoxidável é conhecido pela sua excecional resistência à corrosão, oxidação e desgaste. Com os devidos cuidados, esta torneira pode proporcionar muitos anos de serviço fiável e manter a sua aparência profissional mesmo em ambientes de cozinha intensivos.

Que tipo de instalação é necessária para esta torneira??

Esta torneira requer uma instalação de furo único, com uma abertura na mesa de 32 mm. As mangueiras de ligação de 3/8" com 350 mm de comprimento estão incluídas, facilitando a conexão à rede de água existente na sua cozinha profissional.

Como se deve realizar a limpeza e manutenção para garantir a sua longevidade??

Para manter a torneira em ótimo estado, limpe-a regularmente com um pano macio e detergente neutro. Evite produtos abrasivos ou palhas de aço que possam riscar o aço inoxidável. Um enxaguamento e secagem após cada uso ajudam a prevenir manchas de calcário.

O bico rotativo oferece alguma vantagem específica em cozinhas com espaço limitado??

Sim, o bico rotativo é particularmente útil em espaços compactos, permitindo que a torneira seja movimentada para fora do caminho quando não está em uso. Esta funcionalidade liberta espaço valioso na bancada e facilita o acesso ao lavatório para outras tarefas, melhorando a ergonomia da sua estação de trabalho.

Como o controlo de fluxo desta torneira beneficia o meu negócio??

O controlo de fluxo permite ajustar a intensidade da água com precisão, o que é crucial para evitar salpicos excessivos e para tarefas delicadas. Além de melhorar a ergonomia para a equipa, um fluxo controlado ajuda na redução do desperdício de água, traduzindo-se em poupanças significativas nas contas de serviço do seu estabelecimento.