

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

Lavadouro Inox Duplo Linha 700 - 1000x700mm

Informacoes do Produto

SKU:	HE812969	Modelo:	HE812969
Marca:	HENDI	EAN:	Acessórios de Casa de Banho

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HENDI
Modelo	HE812969
EAN	Acessórios de Casa de Banho
Largura Mesa	L700
Largura (mm)	1000–1500 mm

Descricao Resumida

Lavadouro inox duplo robusto, Linha 700. Fabricado em aço inoxidável de alta resistência com pias soldadas e pés ajustáveis para máxima higiene e durabilidade. Ideal para cozinhas profissionais.

Descricao Completa

Um elemento central para qualquer cozinha profissional, este lavadouro inox duplo da Linha 700 foi concebido para otimizar a eficiência e a higiene. Fabricado a partir de uma única chapa de aço inoxidável de alta resistência, as suas pias são perfeitamente soldadas à bancada, eliminando fendas onde se poderiam acumular bactérias e facilitando a limpeza em conformidade com as normas HACCP. A robustez do material garante uma durabilidade excecional, resistindo a ácidos alimentares e produtos químicos, essencial para o ritmo exigente da restauração. A sua estrutura inteligente, com tampo rebaixado e barreira antisalpícos, protege o ambiente de trabalho e as paredes, assegurando uma gestão de líquidos impecável.

lavadouro inox duplo — Características Técnicas

Material	Aço inoxidável de alta resistência
Dimensões Globais (LxPxA)	1000 x 700 x 850 mm
Dimensões de Cada Cuba	400 x 400 x (A)250 mm
Diâmetro do Dreno	Ø50 mm (compatível com sifões standard)
Diâmetro da Abertura para Torneira	Ø30 mm
Rebaixo do Tampo	10 mm (para evitar saída de água)
Pés	Perfis 40×40 mm, ajustáveis (+25 mm / -5 mm)
Barreira Antisalpicos	40 mm (traseira)
Peso Líquido	23,98 Kg

Aplicações Profissionais

Este lavadouro de bancada é uma solução indispensável para cozinhas de restaurantes de grande volume, estabelecimentos de catering, hotéis e pastelarias que necessitam de um ponto de lavagem robusto e eficiente. É perfeito para a preparação de alimentos, lavagem intensiva de utensílios de confeitaria e panelas, e como estação central para a lavagem de loiça, contribuindo para uma operação fluida e em conformidade com os mais altos padrões de higiene. A sua configuração dupla permite a separação de tarefas, como pré-lavagem e enxaguamento, acelerando o fluxo de trabalho.

Porquê Escolher Este Equipamento

A escolha deste equipamento representa um investimento na longevidade e na funcionalidade da sua cozinha. A sua conceção em aço inoxidável de alta resistência, com pias prensadas de uma só chapa e soldadas à bancada, garante uma integridade estrutural superior e uma resistência inigualável à corrosão e ao desgaste diário. O tampo inteligentemente rebaixado e a barreira antisalpicos previnem a dispersão de água e sujar as paredes, mantendo o ambiente de trabalho mais seco e limpo. Os pés ajustáveis permitem uma adaptação perfeita a diferentes superfícies, assegurando estabilidade e ergonomia para a sua equipa.

Perguntas Frequentes

Qual o material de construção deste lavadouro e a sua resistência??

Este lavadouro é fabricado em aço inoxidável de alta resistência, o que confere elevada durabilidade e proteção contra ácidos alimentares e produtos químicos. A construção monobloco e as pias soldadas garantem uma superfície contínua e higiénica, ideal para ambientes de restauração exigentes.

Como é feita a instalação e a estabilidade em cozinhas com pisos irregulares??

A instalação é facilitada pelos pés ajustáveis, que permitem uma compensação de até 30 mm (25 mm para cima e 5 mm para baixo), garantindo estabilidade perfeita mesmo em superfícies desniveladas. Os pés são também afastados 50 mm da parede para facilitar a montagem.

Quais as características que contribuem para a higiene e facilidade de limpeza??

A superfície em aço inoxidável polido e as pias perfeitamente soldadas à bancada eliminam cantos e fendas de difícil acesso, onde sujidade e bactérias se poderiam acumular. O tampo rebaixado de 10 mm e a barreira antisalpicos de 40 mm também mantêm a área envolvente mais limpa, facilitando a manutenção e a conformidade com as normas HACCP.

Este lavadouro é compatível com torneiras e sifões padrão??

Sim, o lavadouro inclui uma abertura com Ø30 mm para a torneira, compatível com a maioria das torneiras profissionais. O dreno possui um diâmetro de Ø50 mm, concebido para se adaptar a sifões

standard de cozinha industrial, simplificando a sua ligação ao sistema de escoamento.

Qual a funcionalidade da prateleira inferior e das cubas duplas??

A prateleira inferior proporciona um espaço conveniente para arrumação de detergentes, cestos ou utensílios, otimizando o espaço vertical da sua cozinha. As cubas duplas, com dimensões de 400x400x(A)250 mm cada, permitem separar diferentes tipos de lavagem, como pré-lavagem e enxaguamento, ou a lavagem de carne e vegetais, melhorando a eficiência e a higiene.