

# 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

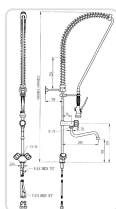


## Torneira Pré-Lavagem Profissional de Puxar para Cozinha

### Informacoes do Produto

|        |          |         |               |
|--------|----------|---------|---------------|
| SKU:   | HE970515 | Modelo: | HE970515      |
| Marca: | HENDI    | EAN:    | 8711369970515 |

### Imagens do Produto



### Especificacoes

|        |          |
|--------|----------|
| Marca  | HENDI    |
| Modelo | HE970515 |

|          |               |
|----------|---------------|
| EAN      | 8711369970515 |
| Material | Plástico      |

Descricao Resumida

Torneira pré-lavagem profissional de puxar com jato de alta pressão (280mm) para limpeza eficiente de louça. Montagem em pilar, ideal para cozinhas de restauração.

Descricao Completa

Concebida para a rotina intensa das cozinhas profissionais, esta unidade de enxaguamento de alta pressão acelera o processo de limpeza da louça, otimizando a preparação para a máquina de lavar. Garante a remoção eficaz de resíduos alimentares, essencial para a manutenção de padrões de higiene rigorosos e a eficiência durante o pico do serviço de almoço ou jantar.

torneira pré-lavagem profissional — Características Técnicas

|                       |                                                                 |
|-----------------------|-----------------------------------------------------------------|
| Tipo de Montagem      | Pilar (orifício único Ø 30 mm), com opção de montagem na parede |
| Pressão do Jato       | Alta pressão                                                    |
| Alcance do Jato       | 280 mm                                                          |
| Mangueiras de Ligação | 1/2"                                                            |
| Peso Líquido          | 4,52 Kg                                                         |
| Material do Manípulo  | Plástico                                                        |
| Suporte               | Coluna ajustável                                                |

Aplicações Profissionais

Ideal para chefes e gestores de restaurantes de 40 a 80 lugares, esta torneira de pré-lavagem otimiza a estação de lavagem, crucial para a rápida rotação de louça durante o serviço. É igualmente adequada para cantinas escolares ou empresariais, onde a agilidade na limpeza do lava-loiças é fundamental, ou em pastelarias e snack-bares que exigem uma preparação eficiente para a máquina de lavar louça.

## Porquê Escolher Este Equipamento

---

A robustez da mangueira de enxaguamento e o caudal de água de alta pressão destacam este equipamento no mercado, garantindo uma limpeza superior e um tempo de operação reduzido. A flexibilidade do suporte em coluna ajustável e a opção de montagem permitem uma integração versátil em diversas configurações de bancadas de lava-loiça, adaptando-se às necessidades específicas de cada cozinha para um fluxo de trabalho sem interrupções e um desempenho consistente.

## Perguntas Frequentes

---

### Qual o tipo de montagem principal para esta torneira de pré-lavagem??

*Esta torneira é primariamente concebida para montagem em pilar com orifício único, necessitando de um furo de Ø 30 mm na bancada. Existe uma redução opcional que permite a montagem na parede, oferecendo flexibilidade de instalação.*

### Como esta torneira contribui para a higiene na cozinha profissional??

*A sua mangueira de enxaguamento de alta pressão permite remover eficientemente os restos de comida mais persistentes antes da lavagem principal, minimizando a contaminação cruzada e garantindo que a louça entra na máquina já pré-higienizada, um passo crucial para cumprir as normas HACCP.*

### Qual o alcance do jato e é suficiente para lava-loiças grandes??

*O alcance do jato é de 280 mm, o que é adequado para a maioria das cubas de lava-loiças padrão em cozinhas profissionais. A coluna ajustável também permite direcionar o fluxo de água de forma eficaz, cobrindo uma área de trabalho considerável para uma pré-lavagem completa.*

### É fácil de instalar e manter??

*A instalação é simplificada pela ligação de 1/2" e pelo requisito de um orifício único na bancada. Para a manutenção, a estrutura do manípulo em plástico garante durabilidade e facilidade de limpeza. Recomenda-se a limpeza regular com produtos neutros para prolongar a vida útil do equipamento e garantir o bom funcionamento da mangueira de enxaguamento.*

### Para que tipos de estabelecimentos é mais indicada esta torneira??

*Esta torneira é versátil e adequada para uma vasta gama de estabelecimentos, desde restaurantes tradicionais e hamburgarias, até cantinas de média dimensão e pastelarias com serviço de refeições. A sua capacidade de pré-lavagem intensiva é um trunfo em qualquer ambiente com elevado volume de louça, melhorando a produtividade do processo de lavagem.*