

Ficha Tecnica

Precisa de Ajuda? Ligue: (+351) 916 542 211



Hotelequip.pt

Rua Empresarial N° 8A, Zona Industrial Ponte Seca
2510-752 Gaeiras, Portugal



Acesso rapido
ao produto

Ficha tecnica gerada em: 22/07/2026

O produto final e as caracteristicas podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.

Unidade de Pré-Lavagem Profissional Hendi com Braço Único

Informacoes do Produto

SKU:	HE970300	Modelo:	HE970300
Marca:	HENDI	EAN:	8711369970300

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HENDI
Modelo	HE970300
EAN	8711369970300

Descricao Resumida

Sistema de enxaguamento de braço único Hendi, ideal para pré-lavagem intensiva em cozinhas profissionais. Caudal de 17 L/min a 4 bar para máxima eficiência.

Descricao Completa

Este sistema de enxaguamento de braço singular é crucial para a eficiência na área de lavagem, garantindo uma remoção rápida e eficaz de resíduos alimentares antes do ciclo principal. Com um caudal robusto de 17 litros por minuto a 4 bar, otimiza a mise en place da loiça, assegurando a conformidade com as normas HACCP.

unidade de pré-lavagem — Aplicações Profissionais

Para o Responsável de Copa em restaurantes de médio e grande porte, este equipamento agiliza a pré-lavagem de loiça, otimizando o tempo de resposta durante o rush do serviço. O Gestor de F&B de hotéis e cantinas encontrará neste sistema uma solução robusta para manter a higiene e a eficiência na área de lavagem, essencial para grandes volumes de produção.

Enxaguamento de Alta Pressão — Principais Vantagens

A sua capacidade de fornecer um caudal de 17 L/min a 4 bar distingue-o, permitindo uma limpeza superior e mais rápida em comparação com torneiras convencionais. A coluna regulável e o suporte de parede opcional oferecem flexibilidade de instalação, adaptando-se a diferentes configurações de bancada e otimizando o espaço de trabalho na cozinha profissional.

Características Técnicas

Propriedade	Valor
Tipo	Unidade de pré-lavagem com braço único
Caudal Máximo de Água	17 L/min (a 4 bar)
Pega	Plástico
Suporte de Coluna	Regulável
Suporte de Parede	Sim (encurtamento opcional)
Mangueiras de Ligação	1/2", 400 mm (cada)

Furo Necessário na Mesa	Ø 27 mm
Peso Líquido	3,325 Kg
Montagem	Requer instalação em bancada

Como se realiza a manutenção e limpeza desta unidade de pré-lavagem?

A limpeza regular da pega de plástico e do braço deve ser feita com detergentes neutros e um pano macio para evitar acumulação de calcário e resíduos. Verifique periodicamente as mangueiras de ligação para garantir que não há fugas ou obstruções, assegurando o caudal ideal.

Este sistema de enxaguamento é adequado para qualquer tipo de bancada de cozinha profissional?

A unidade requer um furo de Ø 27 mm na bancada para instalação. O suporte de coluna é regulável e existe a opção de suporte de parede, o que permite uma adaptação a diversas configurações de bancadas e pias, desde que o espaço para o furo seja adequado.

Qual a pressão mínima de água necessária para o funcionamento eficaz do enxaguador?

O caudal máximo de 17 L/min é atingido a uma pressão de 4 bar. Embora funcione com pressões inferiores, para um desempenho ótimo de remoção de resíduos, é recomendada uma pressão de água consistente para garantir a eficiência na pré-lavagem.

As mangueiras de ligação são standard e fáceis de substituir?

As mangueiras fornecidas têm uma ligação de 1/2" e 400 mm de comprimento, que é uma medida comum em instalações profissionais. Em caso de necessidade de substituição, componentes com estas especificações são geralmente fáceis de encontrar no mercado.

Posso instalar esta unidade sem um suporte de parede?

Sim, o suporte de parede é opcional. A unidade é uma torneira de coluna de pedestal único que se fixa diretamente na bancada através do furo de Ø 27 mm. O suporte de parede serve para maior estabilidade ou para configurações específicas de espaço.