

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.



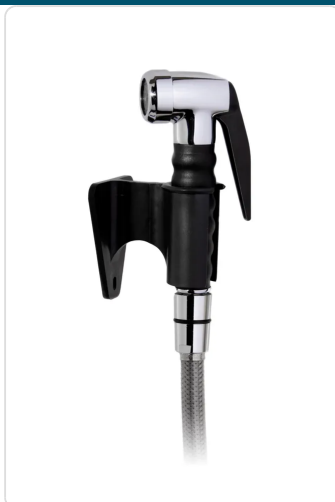
Acesso rapido
ao produto

Mangueira de Enxaguamento Profissional 2m para Cozinha Industrial

Informacoes do Produto

SKU:	HE810323	Modelo:	HE810323
Marca:	HENDI	EAN:	8711369810323

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HENDI
Modelo	HE810323
EAN	8711369810323

Descricao Resumida

Mangueira de enxaguamento profissional com 2 metros de comprimento, ideal para limpeza rápida de utensílios e superfícies em cozinhas industriais. Suporta água até 85°C.

Descricao Completa

Esta mangueira de enxaguamento profissional, com 2 metros de comprimento, foi concebida para a limpeza eficiente de utensílios e superfícies em cozinhas industriais, garantindo higiene e rapidez nas operações diárias.

Características Técnicas

Comprimento da mangueira	2000 mm
Dimensões da cabeça	56 x 42 mm
Peso Líquido	0,69 kg
Temperatura da água (ideal)	5°C a 85°C
Fluxo máximo de água	11 L/min (a 3 bar)
Pressão recomendada	3 bar
Pressão de funcionamento	0,5 a 7 bar
Materiais	Nylon PA66, Aço cromado
Ligação de água	½" (diâmetro interior)

Aplicações Profissionais

Ideal para restaurantes de cozinha tradicional, snack-bares, hamburgarias, cantinas escolares e empresariais, pastelarias com confeitaria, e qualquer estabelecimento que necessite de uma solução robusta para a pré-lavagem ou enxaguamento rápido de louça e equipamentos em cozinhas profissionais.

Mangueira de Enxaguamento — Principais Vantagens

A cabeça de enxaguamento com jato dividido assegura uma cobertura ampla e eficaz, otimizando a limpeza. A pega ergonómica com alavanca de válvula oferece controlo preciso do fluxo de água, reduzindo o desperdício. A sua construção em nylon PA66 e aço cromado garante durabilidade e resistência ao uso intensivo, suportando temperaturas de água até 85°C, essencial para a higiene.

Esta mangueira é compatível com qualquer sistema de água?

A mangueira possui uma ligação de alimentação de água de ½" de diâmetro interior, o que a torna compatível com a maioria dos sistemas de canalização profissionais standard.

Qual a durabilidade esperada dos materiais?

Fabricada em nylon PA66 e aço cromado, esta mangueira foi projetada para resistir ao uso contínuo e às condições exigentes de uma cozinha profissional, garantindo uma longa vida útil.

Como se instala o suporte da mangueira?

O suporte específico pode ser fixado na estrutura do forno, conforme as indicações do técnico, ou diretamente na parede utilizando os 3 parafusos fornecidos, para uma instalação segura e acessível.

Qual a pressão de água ideal para um desempenho eficaz?

A pressão de água recomendada é de 3 bar para otimizar o fluxo e a eficácia do jato, embora a mangueira opere eficientemente dentro de uma gama de 0,5 a 7 bar.

Pode ser utilizada com água quente?

Sim, a mangueira foi projetada para suportar temperaturas de água entre 5°C e 85°C, sendo adequada para enxaguamento com água quente, o que contribui para uma melhor higienização.