

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 rápido
ao produto

Lavadouro Inox 1 Cuba Direita c/ Portas 1200x700x850mm

Informacoes do Produto

SKU:	CHIS1712R1DWD	Modelo:	IS1712R1DWD
Marca:	CLIMA	EAN:	N/D
		Dimensões:	1200 x 700 x 850 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	CLIMA
Modelo	IS1712R1DWD
Largura Mesa	L700
Largura (mm)	1000–1500 mm

Descricao Resumida

Lavadouro de cuba única em inox para cozinhas profissionais, com portas inferiores e dimensões de 1200x700x850mm. Ideal para otimizar a área de lavagem.

Descricao Completa

Lavadouro Inox — Principais Vantagens

Este lavadouro de aço inoxidável foi concebido para suportar as exigências de qualquer cozinha profissional, oferecendo durabilidade e fácil manutenção. Com uma cuba posicionada à direita, otimiza o fluxo de trabalho e permite uma integração perfeita com outros equipamentos, como máquinas de lavar loiça industriais. As portas de correr incorporadas garantem que os seus utensílios e produtos de limpeza fiquem organizados e discretamente armazenados, contribuindo para um ambiente de trabalho mais eficiente e higiénico.

A pensar na ergonomia, o mobiliário possui uma altura de 850mm, ideal para reduzir o esforço físico durante longas horas de utilização. A chapa de trabalho robusta proporciona um espaço amplo para a pré-lavagem e preparação de alimentos, tornando-o um componente indispensável para maximizar a produtividade e a segurança alimentar no seu estabelecimento. Adicionalmente, a superfície lisa do aço inoxidável simplifica a limpeza, essencial para manter os mais altos padrões de higiene.

Aplicações Profissionais

Esta unidade de lavagem é perfeita para uma vasta gama de estabelecimentos na área da restauração e hotelaria. Em restaurantes, bares, hotéis e refeitórios, funciona como uma estação de lavagem primária para panelas, tabuleiros e outros utensílios de grande volume. A sua estrutura resistente e a capacidade de armazenagem tornam-no ideal para cozinhas com espaço limitado, onde a organização e a higiene são cruciais.

É uma solução robusta para padarias e pastelarias, facilitando a limpeza de formas e ferramentas de confeção. A localização estratégica da cuba à direita permite também que seja utilizado em conjunto com máquinas de lavar loiça de capota, criando um sistema de lavagem contínuo e altamente eficaz. Para operações de catering e eventos, a sua capacidade de suportar cargas pesadas e a facilidade de higienização garantem um funcionamento impecável mesmo nos picos de trabalho.

Características Técnicas

Material	Aço Inoxidável
Tipo	Lavadouro com cuba à direita

Dimensões (CxLxA)	1200 x 700 x 850 mm
Cuba	1, à direita
Características Adicionais	Com portas inferiores

Perguntas Frequentes

Qual é a principal vantagem da cuba à direita?

A cuba à direita otimiza o espaço e permite uma montagem mais eficiente junto de máquinas de lavar loiça, facilitando o pré-enxaguamento e a organização do fluxo de trabalho na sua cozinha.

Este lavadouro é adequado para que tipo de estabelecimentos?

É ideal para restaurantes, cafés, bares, hotéis, refeitórios e qualquer cozinha profissional que necessite de uma solução robusta e higiénica para lavagem de loiça e utensílios.

As portas inferiores ajudam na organização?

Sim, as portas inferiores proporcionam um espaço de arrumação discreto e organizado para produtos de limpeza, escovas e outros materiais, mantendo a zona de trabalho livre de desordem.

O aço inoxidável garante durabilidade?

Absolutamente. O aço inoxidável é conhecido pela sua resistência à corrosão e facilidade de limpeza, características essenciais para um ambiente de cozinha profissional que exige durabilidade e higiene.

É fácil de instalar e manter?

A instalação é simples, e a manutenção é bastante fácil devido à superfície lisa e não porosa do aço inoxidável, que impede a acumulação de sujidade e bactérias.