

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 Deslizantes 1200x600x850mm

Informacoes do Produto

SKU:	CHIS1612R10SD	Modelo:	IS1612R10SD
Marca:	CLIMA	EAN:	N/D
		Dimensões:	1200 x 600 x 850 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	CLIMA
Modelo	IS1612R10SD
Largura Mesa	L600
Largura (mm)	1000–1500 mm

Descricao Resumida

Lavadouro industrial em aço inoxidável 1200x600mm com uma cuba à direita e portas corredeiras, ideal para cozinhas profissionais e otimização de espaço.

Descricao Completa

Lavadouro Inox — Principais Vantagens

Este lavatório industrial, projetado para o rigor das cozinhas profissionais, oferece uma solução robusta e higiênica para as suas operações. A sua construção em aço inoxidável garante durabilidade e resistência à corrosão, indispensáveis em ambientes de restauração e hotelaria. A funcionalidade de portas deslizantes otimiza o espaço, permitindo um acesso fácil e rápido ao interior, ideal para arrumos ou para ocultar tubagens.

Com uma generosa cuba posicionada à direita, este equipamento facilita a lavagem de utensílios de grande volume, contribuindo para uma maior eficiência no fluxo de trabalho da sua cozinha ou pastelaria. A bancada de trabalho integrada oferece uma superfície adicional para a preparação de alimentos ou para secagem de louça, melhorando a organização e a produtividade da sua equipa.

Aplicações Profissionais

Este lavadouro de aço inoxidável é uma adição valiosa para qualquer cozinha industrial, desde restaurantes de alta gastronomia a cantinas e refeitórios. É ideal para estabelecimentos que necessitam de uma área de lavagem eficiente e que otimiza o espaço disponível. Perfeito para locais com fluxo intenso de trabalho, onde a durabilidade e a facilidade de limpeza são prioridades máximas, garantindo os mais altos padrões de higiene.

É igualmente adequado para snack-bares, pastelarias ou hotéis, onde a gestão do espaço é crucial e a necessidade de uma bancada robusta para lavagem e preparação é constante. A sua versatilidade permite que seja integrado em diversas configurações de cozinha, adaptando-se às exigências específicas de cada negócio e melhorando as condições de trabalho do pessoal.

Características Técnicas

Tipo de Produto	Lavadouro Industrial com Portas Deslizantes
Material	Aço Inoxidável
Número de Cubas	1
Posição da Cuba	Direita

Fundo	600 mm
Portas	Portas Corrediças
Dimensões (CxPxA)	1200 x 600 x 850 mm

Perguntas Frequentes

É fácil de instalar este lavadouro?

Sim, este lavadouro é concebido para uma instalação relativamente simples, embora seja sempre recomendável a contratação de um profissional qualificado para garantir uma montagem correta e segura, especialmente no que concerne às ligações de água e esgoto.

Qual a manutenção necessária para este equipamento?

A manutenção é mínima, focando-se principalmente na limpeza diária com produtos adequados para aço inoxidável. É importante evitar produtos abrasivos que possam danificar a superfície e garantir a remoção de resíduos para prevenir a acumulação de sujidade.

As portas deslizantes são resistentes?

As portas deslizantes são robustas e projetadas para uso intensivo em ambientes profissionais, garantindo durabilidade e um funcionamento suave ao longo do tempo. A sua construção em aço inoxidável contribui para a sua resistência.

A cuba é adequada para lavar utensílios de grande porte?

Sim, a cuba única e as suas dimensões generosas tornam-na perfeitamente adequada para a lavagem de painéis, tabuleiros e outros utensílios de grande porte, facilitando as tarefas de limpeza em cozinhas profissionais.

É possível integrar este lavadouro noutras bancadas ou módulos?

Sim, o design standard deste lavadouro permite uma integração versátil com outros módulos de preparação em aço inoxidável, criando uma linha de trabalho contínua e funcional na sua cozinha industrial.