

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



Hotelequip.pt

Lavadouro Inox com Prateleira Inf. Fundo 700, 2000mm

Informacoes do Produto

SKU:	CHISA702000AS	Modelo:	ISA702000AS
Marca:	CLIMA	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	CLIMA
Modelo	ISA702000AS
Largura Mesa	L700
Largura (mm)	mais de 1500 mm
Tipo	Prateleira

Descricao Resumida

Lavadouro profissional em aço inoxidável com prateleira inferior, 2000mm de comprimento e 700mm de fundo. Ideal para cozinhas de restauração.

Descricao Completa

Lavadouro Profissional — Principais Vantagens

Introduzimos a bancada de lavagem em aço inoxidável, uma solução robusta e higiénica concebida para as exigências de cozinhas profissionais e estabelecimentos de restauração. Este equipamento essencial combina durabilidade excecional com um design funcional, otimizando o fluxo de trabalho e garantindo a máxima higiene. É a escolha ideal para ambientes que requerem uma superfície de trabalho resistente e fácil de limpar para tarefas de lavagem e preparação de alimentos.

Aplicações Profissionais

Este lavatório metálico é perfeitamente adequado para uma vasta gama de negócios na hotelaria e restauração, desde grandes restaurantes e cantinas até pequenos snack-bares e cafés. A sua construção em aço inoxidável confere-lhe resistência à corrosão e facilita a manutenção, tornando-o indispensável em áreas de preparação de alimentos, zonas de lavagem de loiça e pastelarias. Garante um ambiente de trabalho limpo e eficiente para a sua equipa.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Tipo de Produto	Lavadouro com Prateleira Inferior
Material	Aço Inoxidável
Fundo	700 mm
Comprimento da Mesa	2000 mm
Código do Modelo	ISA702000AS

Perguntas Frequentes

Qual é a principal vantagem do aço inoxidável neste produto?

O aço inoxidável oferece uma resistência superior à corrosão e é extremamente fácil de limpar, características cruciais para manter os mais altos padrões de higiene em cozinhas profissionais e

casas de banho públicas. Garante durabilidade e uma longa vida útil ao equipamento.

Esta bancada pode ser utilizada em que tipos de estabelecimentos?

É ideal para uma vasta gama de ambientes profissionais, incluindo restaurantes, bares, hotéis, cantinas, pastelarias e qualquer estabelecimento que necessite de uma área robusta para lavagem ou preparação. A sua versatilidade torna-a um recurso valioso para diversas operações.

A prateleira inferior oferece que funcionalidade?

A prateleira inferior proporciona um espaço adicional de arrumação, essencial para organizar utensílios de cozinha, produtos de limpeza ou outros equipamentos, mantendo a área de trabalho superior desimpedida. Isto contribui para uma maior eficiência e organização na sua cozinha.

Como se realiza a montagem e instalação?

Recomendamos que a montagem e instalação sejam realizadas por um profissional qualificado. Verifique sempre o manual do utilizador para instruções detalhadas e para garantir que todas as normas de segurança são cumpridas corretamente. Uma instalação adequada é fundamental para a segurança e funcionalidade.

Que cuidados de manutenção são necessários para prolongar a vida útil do lavadouro?

Para prolongar a vida útil, é essencial limpar regularmente com detergentes suaves e evitar produtos abrasivos que possam danificar o acabamento em aço inoxidável. Enxaguar e secar bem após cada uso ajuda a prevenir manchas e a manter o seu aspeto novo. A manutenção preventiva é crucial.