

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 e Fundo 600 mm – 1800 mm

Informacoes do Produto

SKU:	CHISA601800AS	Modelo:	ISA601800AS
Marca:	CLIMA	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	CLIMA
Modelo	ISA601800AS
Largura Mesa	L600
Largura (mm)	mais de 1500 mm
Tipo	Prateleira

Descricao Resumida

Lavadouro industrial em aço inoxidável com prateleira, fundo de 600 mm e mesa de 1800 mm de comprimento. Ideal para cozinhas profissionais.

Descricao Completa

Lavadouro Inox – Principais Vantagens

Concebida para a eficiência em ambientes profissionais, esta bancada com cuba em aço inoxidável é a solução ideal para cozinhas de restaurantes, bares e estabelecimentos de restauração. A robustez do aço inoxidável garante durabilidade e fácil manutenção, elementos cruciais para o ritmo acelerado da hotelaria. A prateleira inferior oferece armazenamento conveniente, otimizando o espaço de trabalho e promovendo uma organização impecável.

Aplicações Profissionais

Este versátil lavatório inox adapta-se perfeitamente a diversas necessidades, desde a preparação de alimentos à lavagem de utensílios, garantindo a máxima higiene alimentar. É uma peça fundamental para qualquer cozinha industrial, permitindo uma rotina de trabalho mais fluida e eficaz para a sua equipa. A sua construção em aço inoxidável é garantia de conformidade com as rigorosas normas de segurança e higiene alimentar.

Características Técnicas

Tipo de Produto	Lavadouro Inox
Material	Aço Inoxidável
Profundidade	600 mm
Comprimento da Mesa	1800 mm
Características Adicionais	Prateleira, Pés reguláveis

Perguntas Frequentes

Para que tipo de espaços se destina este lavatório?

Este lavadouro é ideal para cozinhas profissionais, como as de restaurantes, hotéis e todos os estabelecimentos do setor da restauração e hotelaria, onde a higiene e a durabilidade são prioritárias.

Qual a principal vantagem do aço inoxidável na sua construção?

O aço inoxidável confere uma resistência superior à corrosão, facilitando significativamente a limpeza e manutenção, essencial para cumprir as normas de higiene e garantir uma longa vida útil ao equipamento.

Este lavatório possui espaço para arrumação adicional?

Sim, a inclusão de uma prateleira inferior oferece uma área extra conveniente para armazenar utensílios, produtos de limpeza ou outros itens essenciais, contribuindo para uma melhor organização da cozinha.

É fácil de instalar e ajustar em diferentes ambientes?

Sim, o facto de ser um móvel autoportante e dispor de pés reguláveis permite uma adaptação flexível a diversas alturas e superfícies desniveladas, facilitando o posicionamento ideal na sua cozinha.

Como este produto contribui para a eficiência da cozinha profissional?

A sua funcionalidade, aliada à robustez dos materiais, otimiza as tarefas diárias de lavagem e preparação, aumentando a produtividade e garantindo um fluxo de trabalho mais eficaz em qualquer cozinha industrial.