

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 de Bancada Inox com Prateleira, 1300x700mm

Informacoes do Produto

SKU:	CHISA701300AS	Modelo:	ISA701300AS
Marca:	CLIMA	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	CLIMA
Modelo	ISA701300AS
Instalação	De Bancada
Largura Mesa	L700
Largura (mm)	1000–1500 mm
Tipo	Bancada

Descricao Resumida

Lavadouro de bancada em aço inoxidável, ideal para cozinhas profissionais. Inclui prateleira inferior para arrumação. Dimensões 1300x700mm.

Descricao Completa

lavadouro industrial inox — Lavadouro Inox — Principais Vantagens

Concebido para durabilidade e higiene em ambientes de restauração, este lavatório de bancada com prateleira oferece uma solução robusta e funcional para qualquer cozinha profissional. A construção em aço inoxidável assegura uma resistência superior à corrosão e uma fácil higienização, conforme as normas HACCP. É um equipamento essencial para otimizar os processos de lavagem de louça e a preparação de alimentos, garantindo eficiência e organização.

Aplicações Profissionais

Este lava-mãos industrial é ideal para restaurantes, hotéis e cozinhas de catering que procuram uma estação de trabalho versátil. A sua ampla dimensão permite a lavagem de utensílios de grande porte e a secagem rápida, tornando-o perfeito para as tarefas mais exigentes da restauração. Adicionalmente, a prática prateleira inferior oferece espaço extra para arrumação de detergentes, esponjas ou outros acessórios de cozinha, mantendo um espaço de trabalho organizado e acessível.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Tipo de Produto	Lavadouro de Bancada com Prateleira
Material	Aço Inoxidável
Dimensões (CxL)	1300 mm x 700 mm
Prateleira Inferior	Sim
Profundidade da Pia	700 mm (Fondo)
Facilidade de Limpeza	Elevada (de acordo com HACCP)

Perguntas Frequentes

Este lavatório é adequado para que tipo de estabelecimento profissional?

É ideal para uma vasta gama de estabelecimentos, incluindo restaurantes, cafés, bares, hotéis e cozinhas de catering, onde a higiene e a durabilidade são primordiais.

Qual o grau de aço inoxidável utilizado na sua fabricação?

Embora a descrição não especifique o grau exato, equipamentos de aço inoxidável para uso profissional geralmente utilizam ligas como AISI 304 ou 430 pela sua resistência à corrosão e facilidade de manutenção.

A prateleira inferior é ajustável em altura?

A descrição não indica se a prateleira é ajustável; presume-se que seja fixa para máxima estabilidade em ambientes de trabalho intensivos.

É de fácil instalação?

Equipamentos deste tipo são geralmente concebidos para uma instalação direta e simples, embora seja sempre recomendável a contratação de um profissional qualificado para garantir o correto posicionamento e ligação.

Este produto cumpre as normas de higiene alimentar?

Sim, a construção em aço inoxidável facilita a limpeza profunda e a desinfecção, tornando-o um produto em conformidade com as rigorosas normas de higiene e segurança alimentar, como o HACCP.