

Ficha Tecnica

Precisa de Ajuda? Ligue: (+351) 916 542 211

Hotelequip.pt

Rua Empresarial Nº 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

Lava-mãos Inox com Comando Femoral 400x330 mm

Informacoes do Produto

SKU:	CSCLV1B	Modelo:	CLV1B
Marca:	CASSELIN	EAN:	3611630060714

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	CASSELIN
Modelo	CLV1B
EAN	3611630060714
Material	Inox

Descricao Resumida

Lava-mãos profissional em aço inoxidável AISI 304 com comando femoral para máxima higiene. Inclui torneira misturadora, válvula temporizada e dispensador de sabão.

Descricao Completa

Este lava-mãos profissional em aço inoxidável AISI 304 com comando femoral garante a máxima higiene e conformidade em ambientes de cozinha profissional, minimizando o contacto manual para prevenir contaminações cruzadas.

Características Técnicas

Material	Aço inoxidável AISI 304
Design	Aba posterior com cuba encastrada
Acionamento	Comando femoral
Torneira	Misturadora regulável
Válvula	Antirretorno com temporizador (7/10 segundos)
Dispensador de Sabão	360 mL (1 mL por pressão)
Sifão e Tampão	Diâmetro Ø 32 mm
Mangueiras	Trançadas em aço inoxidável
Fixação	Parafusos de fixação incluídos
Dimensões (L x P x A)	400 x 330 x 570 mm
Peso	7 kg
Montagem	Fornecido montado — pronto a instalar

Aplicações Profissionais

Este lava-mãos é uma solução de higiene indispensável para qualquer cozinha profissional, desde pequenos snack-bares e roulotes até grandes cantinas e restaurantes. É ideal para:

- Cozinhas de restaurantes, tascas, churrasqueiras e marisqueiras
- Snack-bares, hamburgarias e cafés com cozinha
- Cantinas escolares, empresariais e hospitalares
- Food trucks e roulotes
- Áreas de preparação em pastelarias e padarias
- Hotéis e serviços de catering

Lava-mãos com Comando Femoral — Principais Vantagens

- **Higiene Superior:** O acionamento sem contacto manual minimiza o risco de contaminação cruzada, crucial para a segurança alimentar.
- **Durabilidade:** Fabricado em aço inoxidável AISI 304, oferece elevada resistência à corrosão e ao uso intensivo em ambientes profissionais.
- **Conformidade:** Ajuda a cumprir as rigorosas normas de higiene e segurança alimentar exigidas por entidades reguladoras.
- **Funcionalidade Completa:** Inclui torneira misturadora, válvula temporizada e dispensador de sabão integrado para uma solução de higiene completa.
- **Instalação Simplificada:** Fornecido montado, permite uma instalação rápida e eficiente, otimizando o tempo de montagem.

Qual a vantagem do comando femoral em comparação com um comando manual?

O comando femoral permite acionar a água sem usar as mãos, minimizando o risco de contaminação cruzada e garantindo uma higiene superior, essencial em qualquer cozinha profissional.

Este lava-mãos é adequado para espaços pequenos?

Sim, com dimensões compactas de 400x330x570 mm, é ideal para otimizar o espaço em cozinhas profissionais, snack-bares ou food trucks onde o espaço é limitado.

O aço inoxidável AISI 304 é resistente à corrosão?

Sim, o aço inoxidável AISI 304 é altamente resistente à corrosão, garantindo uma longa vida útil do equipamento mesmo em ambientes húmidos e com uso frequente de produtos de limpeza.

A torneira possui temporizador?

Sim, a torneira inclui uma válvula antirretorno com temporizador ajustado para 7 a 10 segundos, o que contribui para a poupança de água e evita o desperdício.

A instalação é complexa?

Não, o lava-mãos é fornecido montado, o que simplifica significativamente a instalação. Basta fixá-lo à parede e ligar as mangueiras de água.