

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 rapido
ao produto



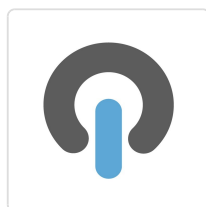
Hotelequip.pt

Torneira Misturadora Mono Comando com Furo Único

Informacoes do Produto

SKU:	CO10369	Modelo:	10369
Marca:	Corequip	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Corequip
Modelo	10369

Descricao Resumida

Torneira misturadora mono comando profissional com furo único. Solução robusta e eficiente para cozinhas industriais. Caudal 22L/min.

Descricao Completa

Torneira misturadora profissional — Torneira Monocomando — Solução Eficiente para Cozinhas Profissionais

Este misturador profissional de furo único foi concebido para otimizar a funcionalidade em ambientes de restauração, hotelaria e similares. Com um design robusto e um controlador prático, é a escolha ideal para cozinhas de alta exigência. A sua instalação simplificada e a durabilidade dos materiais garantem um desempenho contínuo e fiável, mesmo com uso intensivo. Proporciona um controlo preciso da temperatura e do fluxo de água, indispensável para as tarefas diárias da sua cozinha.

Aplicações Profissionais

Perfeita para cozinhas de restaurantes, cafés, hotéis, hospitais e outros estabelecimentos que necessitem de uma solução de lavagem de louça e alimentos eficiente. A sua construção em materiais resistentes permite uma fácil higienização, conforme as rigorosas normas de segurança alimentar. A versatilidade deste equipamento permite a sua instalação em qualquer tipo de bancada de lavagem ou preparação, adaptando-se às necessidades específicas do seu espaço de trabalho.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Caudal de Água	22 L/min
Comprimento	250 mm
Altura	250 mm
Profundidade Interior	380 mm
Diâmetro Conexão	1/2 polegada
Número de Entradas de Água	Duas (quente e fria)

Característica	Detalhe
Peso	1,75 kg

Perguntas Frequentes

Qual a pressão de água recomendada para esta torneira?

Para assegurar o funcionamento ideal do misturador e um caudal de 22 litros por minuto, é recomendada uma pressão de água standard de sistemas profissionais. Consulte um técnico especializado para verificar a compatibilidade no seu estabelecimento.

É fácil instalar este modelo de torneira em bancadas já existentes?

Sim, o design de furo único foi pensado para uma instalação prática na maioria das bancadas de cozinha profissionais. Recomenda-se, contudo, a verificação das dimensões de profundidade interna para garantir um ajuste perfeito.

Este produto é adequado para ambientes com alta frequência de uso?

Absolutamente. Esta torneira foi fabricada com materiais duráveis e um mecanismo mono comando robusto, sendo ideal para o uso contínuo e exigente em cozinhas de hotelaria e estabelecimentos de restauração.

Como devo proceder à limpeza e manutenção deste tipo de torneira?

Para manter a higiene e o bom funcionamento, utilize produtos de limpeza não abrasivos e um pano macio. Recomenda-se a verificação periódica das ligações para evitar fugas e assegurar a longevidade do equipamento.

Existe alguma garantia associada à compra desta torneira misturadora?

Sim, todos os nossos produtos profissionais vêm com uma garantia que cobre defeitos de fabrico. Para mais detalhes sobre os termos e condições da garantia, por favor, contacte o nosso serviço de apoio ao cliente.