

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.



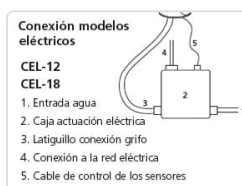
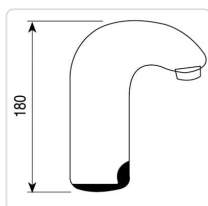
Acesso rapido
ao produto

Torneira Eletrónica com Pré-Regulador para Lavagem Profissional

Informacoes do Produto

SKU:	EX19000413	Modelo:	CEL-12
Marca:	EDENOX	EAN:	8434630053440

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	EDENOX
EAN	8434630053440
Modelo	CEL-12

Material

Latão

Descrição Resumida

Torneira eletrônica com pré-regulador para lavagem profissional, com ativação por sensor infravermelho, fecho automático e sistema de higienização. Garante higiene e poupança de água.

Descrição Completa

Esta torneira eletrônica com pré-regulador oferece uma solução higiénica e eficiente para cozinhas profissionais, ativando o fluxo de água sem contacto manual através de sensores infravermelhos.

torneira eletrônica — Características Técnicas

Tipo de Operação	Automática por sensor infravermelho
Temporização (CEL-12)	Abertura instantânea, fecho em 3 segundos
Caudal (CEL-12)	Até 16 L/min
Diâmetro de Montagem Mínimo (CEL-12)	33.5 mm
Material	Latão cromado durável e de alta qualidade
Proteção da Caixa de Atuação	IP65 (estanque)
Pressão de Operação	0.1 a 10 bar
Temperatura Máxima de Operação	75 °C
Alimentação Elétrica	230 V/1/50-60 Hz
Sistema de Higienização Automática	Ativação por 1 minuto a cada 24h após último uso
Segurança	Desligamento automático da válvula solenoide em caso de falha

Inclui	Misturador pré-regulador, mangueira flexível, filtros de entrada
Conformidade	Diretivas Europeias CE

Aplicações Profissionais

Ideal para cozinhas de restaurantes de alta afluência, cantinas escolares e empresariais, hospitais, hotéis e qualquer estabelecimento onde a higiene e a eficiência no uso da água são prioritárias. A sua operação sem contacto é particularmente vantajosa em áreas de preparação de alimentos e lavagem de louça, minimizando a contaminação cruzada.

Torneira Eletrónica — Principais Vantagens

- **Higiene Superior:** Operação sem contacto manual reduz significativamente a proliferação de bactérias e a contaminação cruzada.
- **Poupança de Água:** O fecho automático e a temporização precisa evitam o desperdício de água, contribuindo para a sustentabilidade e redução de custos operacionais.
- **Durabilidade e Robustez:** Fabricada em latão cromado de alta qualidade e com caixa de atuação estanque (IP65), garante uma longa vida útil em ambientes exigentes.
- **Manutenção Simplificada:** O sistema de sensor é de alta segurança, com design antivandalismo e facilmente substituível, e o sistema de higienização automática mantém os canais limpos.
- **Segurança Operacional:** Desligamento automático da válvula solenoide em caso de falha de energia ou bateria descarregada, prevenindo inundações.

Como funciona a ativação da torneira?

A torneira é ativada automaticamente através de sensores de raios infravermelhos. Basta colocar as mãos dentro do alcance de deteção para que a água comece a fluir, e o fecho ocorre 3 segundos após a remoção das mãos.

Qual a vantagem do sistema de higienização automática?

O sistema de higienização automática ativa-se por 1 minuto a cada 24 horas após o último uso, limpando os canais de água. Isto previne a proliferação de bactérias e garante a qualidade da água.

?

O que acontece em caso de falha de energia?

Em caso de falha de energia ou bateria descarregada, a válvula solenoide desliga-se automaticamente. Esta funcionalidade de segurança evita o fluxo contínuo de água e potenciais inundações.

Esta torneira é adequada para ambientes de uso intensivo?

Sim, a torneira é fabricada em latão cromado durável e de alta qualidade, com um design antivandalismo e uma caixa de atuação estanque (IP65), tornando-a robusta e ideal para o uso contínuo em cozinhas profissionais e ambientes de alta exigência.

É possível regular a temperatura da água?

Sim, a torneira inclui um misturador pré-regulador que permite ajustar a temperatura da água, utilizando duas fontes de água para obter a mistura desejada.