

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

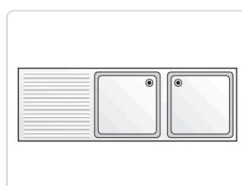
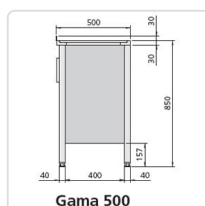


Armário Louceiro Inox 1200x500mm com 2 Portas Deslizantes e Escorredor Esquerdo

Informacoes do Produto

SKU:	EX19012764	Modelo:	FCP-125/21-I
Marca:	EDENOX	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	EDENOX
Modelo	FCP-125/21-I

Largura (mm)	1000–1500 mm
Nº de Portas	2
Tipo	Armário

Descricao Resumida

Armário louceiro em aço inoxidável AISI 304, 1200x500 mm, com lava-loiça e escorredor esquerdo. Possui 2 portas deslizantes para otimização do espaço.

Descricao Completa

Este armário louceiro em aço inoxidável AISI 304, com 1200x500 mm, integra um lava-loiça com escorredor à esquerda e duas portas deslizantes, ideal para otimizar a organização e higiene em cozinhas profissionais.

armário louceiro inox — Características Técnicas

Material	Aço inoxidável AISI 304 18/10
Acabamento	Polido satinado
Dimensões Totais (L x P)	1200 x 500 mm
Posição do Escurredor	Esquerda
Dimensões do Lava-loiça (L x P x A)	340 x 365 x 150 mm
Tipo de Portas	Deslizantes (2 unidades)
Estrutura	Perfil longitudinal posterior soldado para maior rigidez
Pés	Tubo 40x40 mm, ajustáveis em altura, avançados 60 mm
Lava-loiça	Embutido, com proteção contra ruído e válvula de escoamento

Portas Deslizantes	Insonorizadas, com trilhos montados no exterior da prateleira
Linha Técnica	Bancada/Snack (500mm profundidade)
Tipo de Montagem	Fornecida montada — pronta a instalar

Aplicações Profissionais

Este armário louceiro é uma solução robusta e higiênica para diversas cozinhas profissionais, desde restaurantes de bairro e tascas tradicionais, a pastelarias com confeitaria e cantinas empresariais. É ideal para áreas de preparação e lavagem em snack-bares, hamburgarias, roulotes e food trucks, onde o espaço é um fator crítico. Também se adapta a cozinhas de hotéis, catering e eventos, oferecendo um ponto de lavagem e arrumação eficiente para utensílios e louça.

Armário Louceiro — Principais Vantagens

- **Durabilidade e Higiene:** Fabricado em aço inoxidável AISI 304, garante resistência à corrosão e facilidade de limpeza, essencial em ambientes de produção alimentar.
- **Otimização do Espaço:** As portas deslizantes e a profundidade de 500 mm permitem a sua instalação em locais com espaço limitado, sem comprometer a funcionalidade.
- **Estabilidade e Adaptação:** A estrutura com perfil soldado e os pés ajustáveis em altura asseguram uma base sólida e permitem compensar irregularidades do pavimento.
- **Funcionalidade Integrada:** Inclui um lava-loiça com escorredor e proteção contra ruído, otimizando as operações de lavagem e secagem de louça e utensílios.
- **Design Inteligente:** Os trilhos externos das portas deslizantes evitam o acúmulo de sujeira, e os pés avançados facilitam a limpeza do canto sanitário.

Qual o material de fabrico deste armário louceiro?

Este armário é fabricado em aço inoxidável AISI 304 18/10, com acabamento polido satinado, garantindo elevada resistência e durabilidade em ambientes de cozinha profissional.

As portas deste armário são deslizantes ou basculantes?

Este modelo específico possui duas portas deslizantes, que são insonorizadas e montadas em trilhos externos para evitar o acúmulo de sujeira e facilitar a limpeza.

É possível ajustar a altura dos pés do armário?

Sim, os pés são construídos em tubo de 40x40 mm e são ajustáveis em altura, além de serem avançados 60 mm para contornar o canto sanitário, facilitando a instalação.

Qual a profundidade deste armário louceiro?

A profundidade total deste armário louceiro é de 500 mm, o que o torna adequado para a linha de bancada/snack, ideal para espaços onde a otimização do espaço é crucial.

Este armário é fornecido montado ou desmontado?

Este armário é fornecido montado, com o perfil longitudinal posterior soldado para maior rigidez, estando pronto a instalar na sua cozinha profissional.