



Lavamanos mural Distform caño giratorio en acero inoxidable. Compacto, robusto e higiénico para cocinas profesionales. **Ideal para zonas de lavado y manipulado.**

*Catálogo de lavamanos profesionales

En entornos donde la higiene lo es todo, contar con un **lavamanos mural profesional en acero inoxidable** como el de Distform marca la diferencia. Diseñado para instalación en pared, este modelo incluye **caño giratorio con pulsador**, mezclador de dos aguas y versiones con o sin dispensador de jabón. Robusto, compacto y fabricado íntegramente en acero AISI, se convierte en un aliado indispensable en zonas de manipulado o lavado de alimentos.

→ Características técnicas

- **Material:** acero inoxidable
- **Montaje mural**

-
- **Grifo caño giratorio** con pulsador manual
 - **Opciones:**
 - Solo lavamanos
 - Lavamanos + dispensador de jabón integrado
 - **Modelos con cubeta redonda** de:
 - Ø260 x 100 mm (modelo pequeño)
 - Ø360 x 130 mm (modelo grande)
 - **Dimensiones totales:**
 - 350 x 315 x 120 mm
 - 400 x 400 x 173 mm
 - **Mezclador de dos aguas**
 - **Fácil instalación**
 - También disponible en **versión electrónica** (ver catálogo completo)

¿Necesitas lavarte las manos con total comodidad y seguridad?

Si trabajas en una cocina profesional, obrador o zona de manipulado, sabes lo importante que es tener acceso rápido, higiénico y cómodo al agua. Este lavamanos mural con caño giratorio es ideal para espacios reducidos que necesitan cumplimiento normativo y facilidad de uso.

Higiene profesional sin complicaciones

Gracias a su diseño mural, este lavamanos no ocupa espacio útil en suelo, se limpia fácilmente y permite un lavado eficaz. El pulsador evita el desperdicio de agua y el caño giratorio mejora la ergonomía. Además, su versión con **dispensador de jabón integrado** lo convierte en una estación de higiene completa.

“¿No es mejor uno con sensor?”

Depende del uso. Para cocinas con alto flujo y personal fijo, el caño giratorio con pulsador es rápido, fiable y sin complicaciones eléctricas. Además, tiene menos mantenimiento. **Si necesitas uno con sensor, también lo tenemos.**

¿Qué debes tener en cuenta para elegir un lavamanos?

- El **espacio disponible** (modelos de 350 o 400 mm)
- Si necesitas **dispensador de jabón** incluido o no
- El tipo de instalación (mural, toma de agua disponible)
- **Cumplimiento higiénico** según normativa del sector
- Facilidad de mantenimiento

¿Por qué lo recomienda EquipoH?

Porque es simple, duradero y funcional. Este lavamanos Distform está presente en cientos de cocinas que asesoramos, y siempre responde. **Si tienes poco espacio y necesitas cumplir higiene, es una apuesta segura.**

Sobre el fabricante

Distform es referencia en equipos inoxidable para cocina profesional. Su gama de lavamanos cumple con las exigencias sanitarias del sector alimentario, aportando diseño, durabilidad y soluciones pensadas por y para cocinas reales.

¿Tienes dudas sobre qué lavamanos encaja con tu espacio o normativa? Escríbenos y

LAVAMANOS MURAL CON CAÑO GIRATORIO DISTFOR



te lo validamos. En EquipoH **no vendemos por vender**, te recomendamos solo lo que sabemos que encaja en tu proyecto.