

# 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: 04/07/2026

O produto final e as características podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.



Acesso rapido  
ao produto



Hotelequip.pt

## Filtros de Substituição para Separador de Gorduras (22 Unidades)

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	MS0890.437.001	<b>Modelo:</b>	0890.437.001
<b>Marca:</b>	Magnus	<b>EAN:</b>	N/D

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	Magnus
<b>Modelo</b>	0890.437.001

### Descricao Resumida

Filtros de substituição para separadores de gordura ecológicos. Pack com 22 unidades, essenciais para a manutenção de cozinhas profissionais.

## Descricao Completa

### filtros separador gorduras — Filtros de Substituição — Principais Vantagens

Estes filtros de substituição são essenciais para otimizar o funcionamento do seu sistema de separação de gorduras, garantindo a sua eficácia. A sua utilização regular previne a acumulação de resíduos, contribuindo para a longevidade dos equipamentos e para a manutenção de um ambiente de trabalho higiénico. Proporcionam uma solução prática e económica para a gestão de efluentes em cozinhas profissionais.

### Aplicações Profissionais

Ideais para cozinhas de restaurantes, hotéis e estabelecimentos de restauração, estes consumíveis garantem a conformidade com as normas sanitárias e ambientais. A substituição periódica assegura que o separador de gorduras opere com a máxima eficiência, protegendo os sistemas de drenagem de entupimentos causados por óleos e gorduras, um benefício crucial para a operação diária de qualquer cozinha industrial.

### Características Técnicas

Característica	Detalhe
Tipo de Produto	Filtros para caixa de gordura ecológica
Quantidade por Embalagem	22 unidades
Propósito	Substituição e manutenção de sistemas de tratamento de efluentes
Compatibilidade	Caixas de gordura ecológicas (Aferir compatibilidade com o modelo específico do equipamento)

### Perguntas Frequentes

#### Qual a frequência recomendada para a substituição dos filtros?

A frequência da substituição depende da intensidade de uso do seu separador de gorduras; contudo, recomenda-se uma verificação mensal para garantir o seu bom funcionamento e a máxima eficiência

na retenção de gorduras.

### **Estes filtros são compatíveis com qualquer caixa de gordura?**

Estes filtros são desenhados para caixas de gordura ecológicas. É crucial verificar as especificações do seu equipamento para confirmar a compatibilidade antes da compra, para assegurar o ajuste perfeito e o desempenho adequado.

### **Qual a importância de usar filtros de substituição de qualidade?**

Utilizar filtros de qualidade é vital para a saúde do seu sistema de drenagem, prevenindo entupimentos caros e garantindo a conformidade ambiental. Mantém a eficácia do separador de gorduras, protegendo o meio ambiente e a sua propriedade.

### **Como descartar os filtros após a utilização?**

Os filtros usados devem ser descartados de acordo com as regulamentações locais para resíduos de gordura e óleo. Geralmente, são considerados resíduos orgânicos ou especiais, e a deposição correta evita a contaminação e promove a sustentabilidade.

### **Que benefícios trazem estes filtros para o meu negócio de restauração?**

A utilização destes filtros traduz-se em menos manutenção, maior higiene e conformidade com as normas sanitárias, evitando multas e interrupções no serviço. Além disso, a sua eficiência contribui para a proteção ambiental, melhorando a imagem do seu negócio.