

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: 23/05/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Misturadora Monofuro com Comando de Cotovelo

Informacoes do Produto

SKU:	MS0830.273.019B	Modelo:	MB1CP-P
Marca:	Magnus	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Magnus
Modelo	MB1CP-P

Descricao Resumida

Misturadora de bancada monofuro com comando de cotovelo em plástico, ideal para máxima higiene e controlo em cozinhas profissionais.

Descricao Completa

misturadora cotovelo — Torneira Profissional — Principais Vantagens

Concebida para ambientes de restauração e hotelaria exigentes, esta misturadora de bancada com comando de cotovelo proporciona uma solução de higiene e controlo excepcionais. A sua fabricação com materiais de elevada qualidade garante durabilidade e conformidade com as rigorosas normas internacionais. A operacionalidade com o cotovelo permite evitar o contacto manual, um requisito fundamental para a manutenção de elevados padrões de higiene em cozinhas profissionais. A instalação simplificada facilita a integração em qualquer bancada de trabalho, otimizando o espaço e a eficiência dos fluxos de trabalho na sua cozinha.

Aplicações Profissionais

Esta torneira é a escolha ideal para cozinhas de restaurantes, hotéis, cantinas e qualquer estabelecimento que priorize a higiene e a funcionalidade. Ótima para zonas de lavagem de louça, lavatórios de preparação e outras áreas onde a manipulação de alimentos exige um controlo rigoroso da contaminação cruzada. A robustez da construção assegura um desempenho fiável em condições de uso intensivo, contribuindo para a eficiência e segurança operacional da sua equipa. É um investimento duradouro que eleva os padrões de qualquer estabelecimento profissional.

Características Técnicas

Furo de Encaixe	Ø 32.5 mm
Comando	Cotovelo em Plástico
Tipo de Instalação	Bancada Monofuro
Materiais	Alta Qualidade, Conforme Normas Internacionais

Perguntas Frequentes

Qual a principal vantagem do comando de cotovelo?

A principal vantagem é a promoção de uma higiene superior, permitindo o controlo do fluxo de água sem o uso das mãos. Isto é crucial para evitar a contaminação cruzada em ambientes onde a

manipulação de alimentos é constante.

Este produto é adequado para lavadouros de grande dimensão?

Sim, a misturadora é ideal para lavadouros de diversos tamanhos em cozinhas profissionais, oferecendo um controlo preciso e fiável da água. A sua construção robusta adapta-se bem a utilizações intensivas.

A instalação desta misturadora é complexa?

Não, o design desta misturadora de bancada monofuro foi pensado para uma instalação eficiente e descomplicada. O furo de encaixe padrão de Ø 32.5 mm facilita a montagem em qualquer bancada de trabalho.

Que tipo de manutenção é necessária para este equipamento?

A manutenção desta misturadora é mínima, resumindo-se à limpeza regular com produtos adequados para superfícies de cozinha. A qualidade dos materiais utilizados assegura uma longa vida útil e resistência ao desgaste.

Esta misturadora cumpre as normas de segurança alimentar?

Sim, o facto de ser fabricada com materiais de alta qualidade e em concordância com as regras internacionais aplicáveis valida a sua adequação. Garante a segurança e a higiene necessárias em estabelecimentos que lidam com alimentos.