

# 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: 20/05/2026

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



Acesso rapido  
ao produto



Hotelequip.pt

## Misturadora Progressiva de Pedal para Cozinhas Profissionais

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	MS0830.273.029	<b>Modelo:</b>	MP2C
<b>Marca:</b>	Magnus	<b>EAN:</b>	N/D

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	Magnus
<b>Modelo</b>	MP2C

### Descricao Resumida

Misturadora progressiva de pedal para cozinhas profissionais, garantindo higiene e controlo preciso do fluxo de água para maior eficiência operacional.

## Descricao Completa

### Misturadora Industrial — Principais Vantagens

Melhore a eficiência e a higiene da sua cozinha profissional com a misturadora progressiva de pedal. Este equipamento robusto e fiável foi concebido para um controlo preciso da água, permitindo que a sua equipa opere sem o uso das mãos, o que é essencial em ambientes onde a higiene é primordial. A instalação é intuitiva e a durabilidade dos materiais garante um investimento a longo prazo para o seu negócio.

### Aplicações Profissionais

Este sistema de pedal é ideal para qualquer estabelecimento de hotelaria e restauração, desde pequenos cafés a grandes cozinhas industriais. É perfeitamente adequado para áreas de lavagem de loiça, estações de pré-preparação de alimentos ou em qualquer local onde seja necessário um fluxo de água prático e higiénico. A sua versatilidade permite uma integração fácil em qualquer bancada ou lavadouro existente, otimizando o fluxo de trabalho e assegurando a máxima conformidade com as normas sanitárias. A sua operação sem contacto facilita as tarefas da sua equipa e contribui para um ambiente de trabalho mais seguro e limpo.

### Características Técnicas

Característica	Detalhe
Tipo de Controlo	Progressivo de Pedal
Materiais	Alta qualidade, em conformidade com normas internacionais
Utilização	Cozinhas profissionais, restauração, hotelaria

### Perguntas Frequentes

#### Qual a principal vantagem de uma misturadora de pedal?

A principal vantagem é a promoção da higiene, pois elimina a necessidade de tocar na torneira com as mãos, reduzindo a propagação de germes em ambientes de cozinha movimentados.

**Este equipamento é fácil de instalar?**

Sim, a misturadora de pedal foi concebida para uma instalação simples e rápida, podendo ser integrada na maioria das configurações de bancadas e lavadouros existentes.

**A misturadora de pedal é durável para uso contínuo?**

Com certeza. Construída com materiais de alta qualidade e em conformidade com as regras internacionais, esta misturadora garante uma longa vida útil mesmo sob uso intensivo em cozinhas profissionais.

**Posso controlar a temperatura da água com este pedal?**

Sim, o controlo progressivo permite ajustar o fluxo e a temperatura da água através da pressão exercida no pedal, oferecendo flexibilidade e economia de água.

**Para que tipo de estabelecimentos esta misturadora é mais indicada?**

É ideal para qualquer negócio do setor HORECA, como restaurantes, hotéis, bares, e refeitórios, onde a higiene e a eficiência operacional são cruciais.