

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: 22/06/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Hotelequip.pt

Tapete de Rolos Inox para Fim de Linha 1100x650mm

Informacoes do Produto

SKU:	MS0890.35.053	Modelo:	8380-0089
Marca:	Magnus	EAN:	N/D
		Dimensões:	1100 x 650 x 880 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Magnus
Modelo	8380-0089

Descricao Resumida

Tapete de rolos em aço inoxidável com pia, para otimização de fim de linha em cozinhas profissionais. Dimensões compactas 1100x650x880 mm.

Descricao Completa

Concebido para otimizar a eficiência na sua cozinha profissional, este tapete de rolos com pia integrada é a solução ideal para processos de fim de linha. Garante um fluxo de trabalho contínuo e higiênico, sendo perfeito para operações que demandam rapidez e organização. A sua construção robusta em aço inoxidável assegura durabilidade e fácil manutenção.

Tapete de rolos industrial — Tapete de Rolos Inox — Principais Vantagens

Este equipamento destaca-se pela sua versatilidade e adaptação a diversos ambientes de trabalho, facilitando o transporte e a descarga de utensílios ou alimentos. A superfície de rolamento minimiza o esforço e o tempo despendido, enquanto a pia permite uma limpeza imediata, contribuindo para a manutenção rigorosa dos padrões de higiene e segurança alimentar no seu estabelecimento. O design ergonómico melhora significativamente a produtividade da equipa.

Aplicações Profissionais

O tapete transportador é uma adição valiosa para restaurantes, unidades de catering, hotéis e outras cozinhas industriais que procuram otimizar as suas operações. É especialmente útil em áreas de lavagem de louça, preparação de alimentos e linhas de montagem, onde a movimentação eficiente de itens é crucial. A sua integração no fluxo de trabalho acelera tarefas e contribui para um ambiente mais organizado e produtivo.

Características Técnicas

Nome do Produto	Tapete de Rolos com Pia para Fim de Linha
Dimensões (CxPxAl)	1100x650x880 mm
Material	Aço Inoxidável (para todos os modelos TR)

Perguntas Frequentes

Para que tipo de operações este tapete de rolos é mais adequado?

É ideal para operações de fim de linha em cozinhas profissionais, como restaurantes e hotéis, onde a descarga e limpeza de louça ou preparação de alimentos necessitam de agilidade e higiene.

Qual a principal vantagem de ter uma pia integrada?

A pia integrada permite uma remoção imediata de resíduos e limpeza de utensílios, otimizando o fluxo de trabalho e assegurando que os padrões de higiene sejam sempre mantidos.

É fácil de limpar e manter este equipamento?

Sim, a construção em aço inoxidável facilita imenso a limpeza, tornando-o resistente à corrosão e ideal para ambientes que exigem uma manutenção rigorosa de limpeza.

Este equipamento pode ser adaptado a diferentes tipos de espaços?

Com as suas dimensões standard e design prático, o tapete foi concebido para se integrar facilmente em diversas configurações de cozinha profissional, otimizando o espaço disponível.

Qual o impacto deste tapete de rolos na produtividade do meu negócio?

Ao agilizar as tarefas de transporte e limpeza, este equipamento contribui diretamente para uma maior eficiência operacional e para a redução do tempo de processamento, aumentando a produtividade geral.