

# 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: 22/05/2026

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



Acesso rapido  
ao produto



## Tapete de Rolos Inox para Fim de Linha 1100x650mm

### Informacoes do Produto

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

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	Magnus
<b>Modelo</b>	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 (CxPxA)	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.