

Ficha Tecnica

Precisa de Ajuda? Ligue: (+351) 916 542 211



Hotelequip.pt

Hotelequip.pt

Rua Empresarial N° 8A, Zona Industrial Ponte Seca
2510-752 Gaeiras, Portugal



Acesso rapido
ao produto

Ficha tecnica gerada em: 23/05/2026

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

Kit 2 Rodas Inoxidáveis para Equipamento Industrial, Ø100mm

Informacoes do Produto

SKU:	CHA777131	Modelo:	A777131
Marca:	CLIMA	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	CLIMA
Modelo	A777131

Descricao Resumida

Kit de 2 rodas em aço inoxidável com Ø100mm, ideal para conferir mobilidade a equipamentos de cozinha profissional e facilitar a reorganização e limpeza dos espaços.

Descricao Completa

Rodas Industriais Inox — Principais Vantagens

Este kit de duas rodas foi concebido para conferir mobilidade e versatilidade aos seus equipamentos de cozinha profissional. Fabricadas em aço inoxidável, estas rodas asseguram uma durabilidade excepcional e são resistentes à corrosão, fatores cruciais em ambientes de trabalho rigorosos. A fácil instalação permite transformar equipamentos estáticos em unidades móveis, otimizando o fluxo de trabalho e facilitando a limpeza do espaço, o que é essencial para manter os mais altos padrões de higiene.

Aplicações Profissionais

As rodas em inox são ideais para uma vasta gama de equipamentos utilizados em restaurantes, hotéis e pastelarias, onde a movimentação frequente de máquinas e mobiliário é uma necessidade. Desde fogões modulares a bancadas de preparação, estas rodas proporcionam a agilidade necessária para reconfigurar espaços de trabalho ou para realizar limpezas profundas sem esforço. A sua robustez garante um desempenho fiável mesmo sob o peso de equipamentos pesados, tornando-as um complemento indispensável para qualquer cozinha profissional.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Tipo de Produto	Kit 2 Rodas
Material	Aço Inoxidável
Diâmetro	Ø100mm

Perguntas Frequentes

São estas rodas compatíveis com todos os tipos de equipamentos industriais?

Estas rodas são desenhadas para uma vasta gama de equipamentos, mas é sempre aconselhável verificar as especificações de montagem do seu equipamento para garantir a compatibilidade ideal.

Qual a capacidade de peso suportada por cada roda?

A capacidade de peso por roda dependerá da concepção e tipo de equipamento, mas o aço inoxidável garante uma elevada resistência, sendo adequado para a maioria das necessidades em cozinhas profissionais.

A instalação destas rodas é complexa?

Não, a instalação é geralmente bastante simples e direta, permitindo uma rápida transformação do seu equipamento para um modelo com mobilidade acrescida.

Como posso garantir a durabilidade das rodas em ambientes húmidos?

O aço inoxidável é naturalmente resistente à corrosão e à humidade, assegurando uma vida útil prolongada mesmo em ambientes de cozinha mais exigentes. A limpeza regular também contribui para a sua manutenção.

Estas rodas possuem sistema de travagem para maior estabilidade?

Embora este kit não especifique um sistema de travagem integrado, muitos equipamentos permitem a adição de travões separados, garantindo maior estabilidade quando necessário.