

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: 10/06/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Hotelequip.pt

Sistema Filtro Osmose Invertida 120 l/h OSMOSIS OPTIMA2

Informacoes do Produto

SKU:	UD2800.135	Modelo:	2800.135
Marca:	UDI	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	UDI
Modelo	2800.135

Descricao Resumida

Sistema de osmose inversa para água purificada em espaços profissionais. Capacidade de 120 litros/hora, prolonga a vida útil dos equipamentos e melhora a qualidade de alimentos e bebidas.

Descricao Completa

Concebido para quem procura o máximo em pureza da água, este sistema de osmose inversa assegura uma filtração excepcional. É uma solução robusta para estabelecimentos que exigem água de alta qualidade para as suas operações, desde a confeção de alimentos e bebidas à lavagem de loiça delicada. Garante a remoção eficaz de impurezas, cloro e sedimentos, contribuindo para a longevidade dos equipamentos e a excelência dos resultados finais.

osmose inversa profissional — Osmose Invertida — Principais Vantagens

Este purificador de água de alto desempenho oferece uma série de benefícios cruciais para o seu negócio. Melhora significativamente a qualidade da água utilizada, o que se reflete na otimização do sabor de cafés e chás, na prevenção de manchas em copos e talheres, e na extensão do ciclo de vida de máquinas de lavar loiça e fornos combinados, ao reduzir a acumulação de calcário. A instalação é simples e o design compacto permite a sua integração discreta em qualquer cozinha profissional, garantindo uma operação eficiente e contínua.

Aplicações Profissionais

Um aparelho de filtração de água como este é indispensável numa vasta gama de ambientes profissionais. É ideal para restaurantes, cafés, hotéis e bares que procuram oferecer bebidas de excelência e garantir a limpeza impecável da sua loiça. Também beneficia cozinhas industriais e pastelarias, onde a água pura é fundamental para a preparação de receitas. A sua capacidade de produzir 120 litros por hora é perfeita para responder às necessidades de negócios com volume moderado a alto, assegurando sempre um fornecimento constante de água filtrada inigualável.

Características Técnicas

Característica	Valor
Dimensões (mm)	143x565x456
Débito (lt/h)	120
Potência (W)	180

Característica	Valor
Peso Líquido (kg)	20
Tensão (V)	230

Perguntas Frequentes

Para que serve um sistema de osmose inversa profissional?

Um sistema de osmose inversa profissional é utilizado para purificar a água, removendo impurezas, sais minerais e contaminantes que podem afetar o sabor dos alimentos e bebidas, bem como danificar equipamentos de cozinha.

Quais são os benefícios de usar água purificada em equipamentos de restauração?

A água purificada evita a acumulação de calcário em máquinas de lavar loiça e máquinas de café, prolongando a sua vida útil, reduzindo a necessidade de manutenção e garantindo melhores resultados de lavagem e sabor.

Este sistema é fácil de instalar?

Sim, o design deste sistema OSMOSIS PARA OPTIMA2 400 foi concebido para uma instalação relativamente simples e intuitiva, ideal para ser integrado rapidamente em cozinhas profissionais sem grandes complicações.

Qual a capacidade de produção deste equipamento?

Este aparelho de osmose inversa tem uma capacidade de produção de 120 litros por hora, o que o torna adequado para estabelecimentos de restauração com consumo médio a elevado de água purificada.

É necessário alguma manutenção?

Como qualquer sistema de filtração de água, a osmose inversa requer manutenção periódica, incluindo a substituição dos filtros e membranas, para garantir o seu desempenho contínuo e a qualidade da água fornecida.