

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: 17/05/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Enrolador Extensível de Mangueira 10 Metros Industrial

Informacoes do Produto

SKU:	EX19102942	Modelo:	GX-100 S1
Marca:	EDENOX	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	EDENOX
Modelo	GX-100 S1

Descricao Resumida

Enrolador extensível de mangueira de 10 metros, ideal para higiene em cozinhas industriais. Construção em aço inoxidável e mangueira de uso alimentar para máxima durabilidade.

Descrição Completa

Enrolador Extensível de Mangueira — Principais Vantagens

Concebido especificamente para as rigorosas exigências dos ambientes profissionais, este enrolador extensível de mangueira (também conhecido como carroto de mangueira ou tambor de mangueira) oferece uma solução de lavagem e higiene robusta para indústrias alimentares, cozinhas profissionais e estabelecimentos HORECA. A sua construção em aço inoxidável AISI 304 18/10 garante durabilidade e conformidade com os mais elevados padrões de higiene.

Equipado com uma mangueira de borracha preta de uso alimentar, resistente ao calor e de longa duração, este sistema assegura um desempenho fiável mesmo em condições de utilização intensiva. O mecanismo retrátil com fecho permite manter o comprimento desejado da mangueira, otimizando a segurança e a área de trabalho.

A estrutura rotativa no suporte, presente nos modelos GX-100 e GX-150, proporciona um raio de trabalho de até 330°, garantindo acessibilidade total e minimizando esforços físicos. Com um pulverizador ergonómico que oferece jato ajustável, regulação de fluxo e função de uso contínuo, este equipamento facilita as tarefas de limpeza diárias, aumentando a eficiência operacional.

Aplicações

Este enrolador de mangueira é ideal para uma vasta gama de aplicações onde a higiene é primordial e a limpeza intensiva é uma constante. É indispensável em indústrias de carne, peixarias, cozinhas de restaurantes e hotéis, empresas de catering, hospitais e outras coletividades.

A sua conceção robusta e a utilização de materiais de alta qualidade permitem que seja utilizado em ambientes com elevados volumes de lavagem, garantindo a remoção eficaz de sujidade e resíduos, ao mesmo tempo que cumpre as normativas HACCP.

Especificações Técnicas

Característica	Detalhe
----------------	---------

Comprimento da Mangueira	10 metros
Material da Estrutura	Aço inoxidável AISI 304 18/10
Tipo de Mangueira	Borracha preta, certificada para uso alimentar
Sistema de Mangueira	Retrátil com fecho
Ligação à Rede	Encaixe de 90° com rosca macho de 1/2" e válvula anti-retorno
Mola de Tensão	Interna ajustável
Raio de Trabalho (Modelos GX-100 e GX-150)	Até 330°
Pulverizador	Jato ajustável, regulação de fluxo, função de uso contínuo
Material do Pulverizador	Plástico de alta resistência
Temperatura de Trabalho (4 bar)	60 °C
Temperatura de Trabalho (6 bar)	40 °C
Lança de Extensão (Modelos GX-100 e GX-150)	45 cm, fixável ao pulverizador