

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: 03/07/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Ferro de Engomar Industrial c/ Caldeira, 1200x400 mm

Informacoes do Produto

SKU:	MS0914.468.001	Modelo:	Andromeda A.
Marca:	MAGNUS	EAN:	N/D
Peso:	106 kg	Dimensões:	1480 x 590 x 940 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	MAGNUS
Modelo	Andromeda A.

Descricao Resumida

Sistema de engomagem industrial com tábua de 1200x400 mm, aspiração, aquecimento e caldeira em aço inox. Ideal para lavandarias e hotelaria.

Descricao Completa

Ferro de Engomar Industrial — Sistema de Engomagem Profissional — Principais Vantagens

Este sistema de engomagem completo destaca-se pela sua eficiência e durabilidade, ideal para ambientes de lavanderia de elevada exigência. Com uma tábua equipada com aspiração e aquecimento, garante resultados impecáveis, facilitando o processo de engomar mesmo os tecidos mais difíceis. A inclusão de um ferro robusto e uma caldeira em aço inoxidável assegura uma longa vida útil e desempenho consistente, contribuindo para a otimização das operações diárias em qualquer negócio de hotelaria ou restauração.

O equipamento oferece um sistema de aspiração de alto rendimento, que fixa o tecido à tábua e remove o excesso de vapor, prevenindo a humidade e garantindo um acabamento seco e perfeito. O painel com comando eletrónico proporciona um controlo preciso das funções, tornando a utilização intuitiva e adaptável a diversas necessidades. Além disso, o seu baixo consumo energético representa uma vantagem significativa, reduzindo os custos operacionais e promovendo uma gestão mais sustentável do seu negócio.

Aplicações Profissionais

Concebido para uso intensivo, este equipamento é a escolha acertada para lavandarias industriais, hotéis, restaurantes e outros estabelecimentos que necessitam de um serviço de engomagem rápido e eficiente. A sua construção robusta e as suas funcionalidades avançadas permitem lidar com grandes volumes de roupa, desde delicados tecidos de cama e mesa até fardas profissionais, garantindo sempre um acabamento de alta qualidade. É uma ferramenta indispensável para quem procura otimizar processos e elevar o nível de apresentação dos têxteis.

A versatilidade deste sistema permite a sua integração em diversos tipos de operações, desde pequenos hostels a grandes cadeias hoteleiras, garantindo sempre a mesma eficácia e fiabilidade. A facilidade de operação e a baixa manutenção tornam-no particularmente apelativo para ambientes onde o tempo e a eficiência são cruciais, permitindo que a sua equipa se concentre na excelência do serviço prestado.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões (LPA)	1480x590x940 mm
Altura da superfície	920 mm
Potência da superfície	1100 W
Potência da caldeira	4500 W
Capacidade da caldeira	10 L
Potência do ferro	900 W
Potência da aspiração	0.5 HP
Alimentação elétrica	400V/3/50 Hz
Entrada de água	Ø 10 mm
Pressão de vapor	4 bar
Peso	106 kg

Perguntas Frequentes

Qual a dimensão da tábua de engomar incluída?

A tábua de engomar tem uma superfície de 1200x400 mm, ideal para uma vasta gama de artigos de roupa.

O sistema de engomagem é adequado para uso diário em negócios?

Sim, este equipamento foi concebido para uso contínuo e intensivo em ambientes profissionais, como lavandarias de hotéis e restaurantes.

É possível ajustar a potência de aspiração da tábua?

O painel com comando eletrónico permite um controlo otimizado das diversas funções do equipamento, incluindo a aspiração da tábua.

Qual a capacidade da caldeira e a pressão de vapor?

A caldeira tem uma capacidade de 10 litros e opera com uma pressão de vapor de 4 bar, garantindo autonomia e eficiência na passagem a ferro.

Este equipamento é energeticamente eficiente?

Sim, o design deste sistema de engomagem privilegia o baixo consumo energético, contribuindo para a redução dos custos operacionais no seu estabelecimento.