

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: 22/07/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Hotelequip.pt

Kit de Rodas de 75 mm para Equipamento de Padaria (4 un.)

Informacoes do Produto

SKU:	SM6504427	Modelo:	6504427
Marca:	Sammic	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Sammic
Modelo	6504427

Descricao Resumida

Kit com 4 rodas de 75 mm, ideal para conferir mobilidade aos seus equipamentos de padaria e restauração. Facilita a movimentação e limpeza.

Descricao Completa

kit rodas 75 mm — Kit de Rodas de 75 mm — Principais Vantagens

Este kit, que também pode ser designado por conjunto de rodízios, é essencial para otimizar a mobilidade dos seus equipamentos profissionais. As rodas de 75 mm garantem um deslocamento suave e seguro, facilitando a reorganização do espaço de trabalho e a limpeza sob as máquinas, sem a necessidade de grande esforço físico ou de levantar o equipamento.

A durabilidade superior destes componentes assegura uma longa vida útil mesmo em ambientes industriais exigentes. A sua robustez é ideal para suportar o peso de amassadeiras, fornos ou outros equipamentos pesados, proporcionando estabilidade e segurança durante o manuseamento diário na sua cozinha ou padaria.

Com quatro unidades incluídas, o kit permite equipar totalmente um equipamento, transformando uma máquina estática num elemento dinâmico. Esta funcionalidade melhora significativamente a eficiência operacional, permitindo que a sua equipa movimente o equipamento conforme as necessidades de produção ou de higiene.

Aplicações

Este kit de rodas é perfeitamente adequado para uma vasta gama de equipamentos na hotelaria, restauração, padarias, pastelarias e cozinhas industriais. É ideal para amassadeiras de grande porte, fornos de convecção, mesas de trabalho modulares e carros de transporte, onde a movimentação frequente é uma necessidade. A sua capacidade de manobra é um trunfo em estabelecimentos de volume elevado, facilitando a adaptação rápida do espaço às diferentes exigências do serviço.

Especificações Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensão da Roda	75 mm
Quantidade por Kit	4 unidades
Compatibilidade	Equipamentos de padaria e restauração industrial