

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

Filtros de Substituição para Separador de Gorduras (22 Unidades)

Informacoes do Produto

SKU:	MS0890.437.001	Modelo:	0890.437.001
Marca:	Magnus	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Magnus
Modelo	0890.437.001

Descricao Resumida

Filtros de substituição para separadores de gordura ecológicos. Pack com 22 unidades, essenciais para a manutenção de cozinhas profissionais.

Descricao Completa

filtros separador gorduras — Filtros de Substituição — Principais Vantagens

Estes filtros de substituição são essenciais para otimizar o funcionamento do seu sistema de separação de gorduras, garantindo a sua eficácia. A sua utilização regular previne a acumulação de resíduos, contribuindo para a longevidade dos equipamentos e para a manutenção de um ambiente de trabalho higiénico. Proporcionam uma solução prática e económica para a gestão de efluentes em cozinhas profissionais.

Aplicações Profissionais

Ideais para cozinhas de restaurantes, hotéis e estabelecimentos de restauração, estes consumíveis garantem a conformidade com as normas sanitárias e ambientais. A substituição periódica assegura que o separador de gorduras opere com a máxima eficiência, protegendo os sistemas de drenagem de entupimentos causados por óleos e gorduras, um benefício crucial para a operação diária de qualquer cozinha industrial.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Tipo de Produto	Filtros para caixa de gordura ecológica
Quantidade por Embalagem	22 unidades
Propósito	Substituição e manutenção de sistemas de tratamento de efluentes
Compatibilidade	Caixas de gordura ecológicas (Aferir compatibilidade com o modelo específico do equipamento)

Perguntas Frequentes

Qual a frequência recomendada para a substituição dos filtros?

A frequência da substituição depende da intensidade de uso do seu separador de gorduras; contudo, recomenda-se uma verificação mensal para garantir o seu bom funcionamento e a máxima eficiência

na retenção de gorduras.

Estes filtros são compatíveis com qualquer caixa de gordura?

Estes filtros são desenhados para caixas de gordura ecológicas. É crucial verificar as especificações do seu equipamento para confirmar a compatibilidade antes da compra, para assegurar o ajuste perfeito e o desempenho adequado.

Qual a importância de usar filtros de substituição de qualidade?

Utilizar filtros de qualidade é vital para a saúde do seu sistema de drenagem, prevenindo entupimentos caros e garantindo a conformidade ambiental. Mantém a eficácia do separador de gorduras, protegendo o meio ambiente e a sua propriedade.

Como descartar os filtros após a utilização?

Os filtros usados devem ser descartados de acordo com as regulamentações locais para resíduos de gordura e óleo. Geralmente, são considerados resíduos orgânicos ou especiais, e a deposição correta evita a contaminação e promove a sustentabilidade.

Que benefícios trazem estes filtros para o meu negócio de restauração?

A utilização destes filtros traduz-se em menos manutenção, maior higiene e conformidade com as normas sanitárias, evitando multas e interrupções no serviço. Além disso, a sua eficiência contribui para a proteção ambiental, melhorando a imagem do seu negócio.