

# 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



## Misturadora Profissional Bancada com Bica e Duche

### Informacoes do Produto

|        |                 |         |         |
|--------|-----------------|---------|---------|
| SKU:   | MS0830.273.005B | Modelo: | MB2BD-P |
| Marca: | Magnus          | EAN:    | N/D     |

### Imagens do Produto



### Especificacoes

|        |         |
|--------|---------|
| Marca  | Magnus  |
| Modelo | MB2BD-P |

### Descricao Resumida

Misturadora de bancada profissional com bica e duche integrado, ideal para cozinhas de restaurante e hotelaria. Furo Ø 27 mm.

## Descricao Completa

### Misturadora Profissional — Principais Vantagens

Idealizada para ambientes exigentes, esta misturadora de bancada integra uma bica e um duche, proporcionando versatilidade inigualável em qualquer cozinha profissional. A sua robustez garante uma longa vida útil, mesmo sob uso contínuo em cozinhas de restaurantes ou em espaços de hotelaria. Simplifica as tarefas diárias, desde o enchimento rápido de panelas grandes até à limpeza rápida de bancadas e lavadouros.

Concebida para otimizar o fluxo de trabalho, esta torneira com chuveiro é a solução perfeita para equipar a sua estação de lavagem ou preparação. Facilita a manutenção da higiene, contribuindo para uma operação mais eficiente e sem interrupções. A sua instalação é compatível com furos de encastre padrão, assegurando uma integração fácil em qualquer bancada de trabalho.

### Aplicações Profissionais

Esta misturadora de bancada foi projetada para múltiplas aplicações em cozinhas profissionais. É indispensável para restaurantes que necessitam de um controlo preciso da água em diferentes tarefas, desde a higiene de alimentos até à limpeza de utensílios, talheres profissionais e cubas Gastronorm. Também é perfeita para as áreas de lavagem em unidades hoteleiras, garantindo um desempenho fiável e duradouro. A sua funcionalidade de duche é extremamente útil para pré-lavagem de loiça em grandes volumes, assim como para encher recipientes de cozinha de forma ágil e prática nas mesas de trabalho.

### Características Técnicas

|                  |                        |
|------------------|------------------------|
| Tipo de Produto  | Misturadora de Bancada |
| Funcionalidade   | Bica e Duche           |
| Furo de Encastre | Ø 27 mm                |

### Perguntas Frequentes

**Esta misturadora é adequada para qualquer tipo de bancada de cozinha?**

Sim, esta misturadora foi concebida para ser instalada em bancadas com um furo de encaixe de Ø 27 mm, sendo compatível com a maioria das bancadas profissionais disponíveis no mercado, incluindo as mesas inox.

**Quais os principais benefícios de ter uma bica e um duche integrados?**

A combinação de bica e duche oferece uma flexibilidade superior para diversas tarefas numa cozinha profissional. Permite um enchimento rápido de recipientes com a bica fixa e uma limpeza eficaz e direcionada com o duche, aumentando a eficiência operacional e a higiene do espaço.

**A que tipologia de negócio se destina este equipamento?**

Este equipamento é ideal para uma vasta gama de estabelecimentos como restaurantes, hotéis, cafés, pastelarias e qualquer cozinha industrial que necessite de uma solução de água versátil e robusta para operações diárias intensivas.

**É fácil de usar e manter?**

Sim, o design funcional da misturadora garante uma utilização intuitiva, e a escolha de materiais de alta qualidade facilita a limpeza e manutenção. Os seus componentes são robustos, minimizando a necessidade de reparações frequentes e o bico é removível para lavagem e descalcificação.

**Esta misturadora cumpre as normas de higiene e segurança?**

Sim, a misturadora é fabricada com materiais de alta qualidade em conformidade com as regras internacionais e europeias aplicáveis. Garante os padrões mais elevados de higiene e segurança alimentar necessários em ambientes profissionais. O seu design evita a acumulação de sujidade e facilita a sanitização diária.