

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

Chuveiro Retrátil Profissional para Fornos Industriais

Informacoes do Produto

SKU:	MS0830.273.039	Modelo:	KIT OVEN
Marca:	Magnus	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Magnus
Modelo	KIT OVEN

Descricao Resumida

Chuveiro retrátil profissional para fornos, essencial para a higiene e manutenção eficaz em cozinhas industriais. Otimiza espaço e protege o equipamento.

Descricao Completa

chuveiro retrátil forno — Chuveiro para Forno — Principais Vantagens

Este sistema de lavagem retrátil é um componente essencial para a manutenção e higiene de fornos industriais. A sua funcionalidade de recolha otimiza o espaço e protege o equipamento quando não está em uso, garantindo durabilidade. A instalação deste acessório simplifica os procedimentos de limpeza, assegurando que os fornos se mantêm em condições impecáveis com esforço mínimo, crucial para qualquer cozinha profissional.

Aplicações Profissionais

Ideal para cozinhas de restaurantes, padarias, pastelarias, hotéis e catering, este dispositivo de limpeza é indispensável para fornos de convecção, combinados ou estáticos de grande volume. Facilita uma limpeza eficaz e rápida, contribuindo para o cumprimento das normas de higiene e segurança alimentar. A sua versatilidade torna-o adequado para diversos tipos de estabelecimentos na hotelaria.

Características Técnicas

SKU	MS0830.273.039
Tipo	Simples
Preço	417€

Perguntas Frequentes

1. Para que tipo de fornos este chuveiro retrátil é adequado?

É perfeitamente adequado para uma vasta gama de fornos industriais, incluindo modelos de convecção, combinados e estáticos, utilizados em cozinhas profissionais e na restauração.

2. Quais são os principais benefícios de um chuveiro retrátil em comparação com um fixo?

A principal vantagem é a sua capacidade de recolha, que poupa espaço na cozinha e protege o sistema de lavagem de danos quando não está a ser utilizado, aumentando a vida útil do acessório.

3. A instalação deste chuveiro requer um técnico especializado?

Recomenda-se que a instalação seja realizada por um profissional qualificado para garantir a correta montagem e o perfeito funcionamento, evitando assim problemas futuros e assegurando a garantia do produto.

4. Qual a frequência de manutenção ou inspeção necessária para este equipamento?

Aconselha-se uma inspeção regular, de acordo com o volume de uso, para verificar o estado dos componentes e assegurar uma operação contínua e eficiente, prolongando a durabilidade.

5. Como é que este chuveiro contribui para a higiene na cozinha profissional?

Ao permitir uma limpeza profunda e completa do interior do forno, assegura a remoção eficaz de resíduos alimentares e gorduras, cumprindo rigorosas normas de higiene e otimizando a qualidade dos cozinhados.