

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

Enrolador Extensível 15 Metros para Cozinhas Profissionais

Informacoes do Produto

SKU:	EX19102941	Modelo:	GX-150 S1
Marca:	EDENOX	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	EDENOX
Modelo	GX-150 S1

Descricao Resumida

Enrolador extensível de 15 metros com mangueira de borracha certificada para uso alimentar e estrutura em aço inoxidável. Ideal para lavagem em cozinhas profissionais.

Descricao Completa

Este enrolador extensível de 15 metros é uma solução robusta para lavagem em cozinhas profissionais, garantindo um alcance alargado e higiene superior com a sua mangueira de borracha certificada para uso alimentar.

Enrolador Extensível 15 Metros — Características Técnicas

Comprimento da Mangueira	15 metros
Material da Estrutura	Aço inoxidável AISI 304 18/10
Material da Mangueira	Borracha preta, certificada para uso alimentar
Sistema da Mangueira	Retrátil com fecho para comprimento desejado
Ligação à Rede	Encaixe 90° com rosca macho de 1/2" e válvula anti-retorno
Mola de Tensão	Interna ajustável
Raio de Trabalho	Base fixa e mangueira totalmente flexível
Pulverizador	Jacto ajustável, regulação de fluxo, uso contínuo, design ergonómico
Temperatura de Trabalho (4 bar)	60 °C
Temperatura de Trabalho (6 bar)	40 °C

Aplicações Profissionais

Este enrolador extensível é indispensável para a manutenção da higiene em diversas operações de lavagem em ambientes profissionais, incluindo:

- Cozinhas industriais e de produção em grande escala

- Cantinas escolares, empresariais e hospitalares
- Restaurantes de cozinha tradicional, marisqueiras e churrasqueiras
- Hotelaria e serviços de catering
- Snack-bares, hamburgarias e roulotes
- Indústrias alimentares (processamento de carne, peixe, legumes)
- Peixarias e talhos

Enrolador Extensível — Principais Vantagens

- **Higiene Garantida:** Estrutura em aço inoxidável e mangueira de borracha certificada para uso alimentar, prevenindo contaminações.
- **Alcance Alargado:** Com 15 metros de comprimento, permite cobrir grandes áreas de trabalho e equipamentos volumosos.
- **Controlo Preciso:** Pulverizador com jacto ajustável e regulação de fluxo para otimizar a lavagem conforme a necessidade.
- **Durabilidade Superior:** Materiais resistentes ao calor, corrosão e uso intensivo, assegurando uma longa vida útil.
- **Facilidade de Uso:** Sistema retrátil com fecho e design ergonómico do pulverizador para uma operação confortável e eficiente.

Qual o comprimento máximo da mangueira deste enrolador?

Este enrolador possui uma mangueira extensível com um comprimento máximo de 15 metros, ideal para alcançar todos os pontos da sua cozinha profissional.

É adequado para uso em cozinhas profissionais e indústrias alimentares?

Sim, este enrolador foi especificamente concebido para instalação em indústrias alimentares, cozinhas profissionais, catering e coletividades, garantindo os mais altos padrões de higiene.

Qual o material da estrutura do enrolador?

A estrutura e os suportes são inteiramente fabricados em aço inoxidável AISI 304 18/10, conferindo-lhe robustez e resistência à corrosão.

A mangueira é resistente a altas temperaturas?

Sim, a mangueira especial de borracha preta é certificada para uso alimentar, de longa duração e resistente ao calor, suportando até 60 °C a 4 bar e 40 °C a 6 bar.

Como é feita a ligação à rede de água?

A ligação à rede é realizada por um encaixe de 90° com rosca macho de 1/2" e inclui uma válvula anti-retorno para maior segurança e funcionalidade.