

Ficha Tecnica

Precisa de Ajuda? Ligue: (+351) 916 542 211

Hotelequip.pt

Rua Empresarial Nº 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 10 Metros com Pistola para Cozinha Profissional

Informacoes do Produto

SKU:	EX19102942	Modelo:	GX-100 S1
Marca:	EDENOX	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	EDENOX
Modelo	GX-100 S1

Descricao Resumida

Enrolador extensível de 10 metros com mangueira de borracha certificada para uso alimentar e pistola de jato ajustável. Estrutura em aço inoxidável.

Descricao Completa

Este enrolador extensível de 10 metros com pistola é uma solução robusta para lavagem e higienização em ambientes de cozinha profissional, garantindo alcance e eficiência na limpeza diária de equipamentos e superfícies.

Características Técnicas

Tipo de Produto	Enrolador extensível
Comprimento da Mangueira	10 metros
Material da Estrutura	Aço inoxidável AISI 304 18/10
Mangueira	Borracha preta, certificada para uso alimentar, resistente ao calor
Sistema da Mangueira	Retrátil com fecho de comprimento
Ligação à Rede	Encaixe 90° rosca macho 1/2" com válvula anti-retorno
Mola de Tensão	Interna, ajustável
Raio de Trabalho	Base fixa, mangueira flexível
Pistola	Jato ajustável, regulação de fluxo, uso contínuo
Material da Pistola	Plástico de alta resistência, ergonómico
Temperatura de Trabalho (4 bar)	60 °C
Temperatura de Trabalho (6 bar)	40 °C

Aplicações Profissionais

Este enrolador extensível é ideal para a lavagem e higienização em diversas cozinhas profissionais e áreas de produção alimentar, incluindo: restaurantes de cozinha tradicional e moderna, hamburgarias, snack-bares, pastelarias com confeitaria, cantinas escolares e empresariais, hotéis, empresas de catering, talhos, peixarias e indústrias de processamento de alimentos.

Enrolador Extensível — Principais Vantagens

- ****Durabilidade Superior****: Estrutura em aço inoxidável AISI 304 18/10 e mangueira de borracha certificada para uso alimentar, garantindo longa vida útil e resistência a ambientes exigentes.
- ****Higiene Otimizada****: Mangueira certificada para uso alimentar e resistente ao calor, essencial para manter os mais altos padrões de higiene em cozinhas profissionais.
- ****Funcionalidade e Controlo****: Pistola com jato ajustável, regulação de fluxo e função de uso contínuo, permitindo uma limpeza eficaz e adaptada a diferentes necessidades.
- ****Alcance e Flexibilidade****: Mangueira de 10 metros com sistema retrátil e base fixa, proporcionando um excelente raio de trabalho para alcançar todas as áreas da cozinha.
- ****Instalação Segura****: Ligação à rede com válvula anti-retorno, prevenindo o refluxo de água e garantindo a segurança do sistema.

Qual o comprimento máximo da mangueira?

A mangueira deste enrolador extensível tem um comprimento máximo de 10 metros, permitindo um alcance significativo para a limpeza em cozinhas profissionais.

É possível ajustar o tipo de jato da pistola?

Sim, a pistola está equipada com um jato ajustável, permitindo a regulação do fluxo de água e a opção de uso contínuo para diferentes necessidades de limpeza.

Qual o material da estrutura do enrolador?

A estrutura e os suportes do enrolador são fabricados inteiramente em aço inoxidável AISI 304 18/10, garantindo elevada resistência e durabilidade em ambientes húmidos e corrosivos.

A mangueira é adequada para uso alimentar?

Sim, a mangueira é de borracha preta especial, certificada para uso alimentar, de longa duração e resistente ao calor, ideal para aplicações em indústrias alimentares e cozinhas profissionais.

Como é feita a instalação à rede de água?

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