

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

Filtro de Osmose Inverso Pré-Filtro Azul para Água da Louça

Informacoes do Produto

SKU:	SM6320220	Modelo:	6320220
Marca:	Sammic	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Sammic
Modelo	6320220
Cor	Azul

Descricao Resumida

Filtro azul de osmose inversa para pré-tratamento de água em máquinas de lavar louça profissionais. Essencial para remover sedimentos e cloro, prolonga a vida útil dos equipamentos e garante louça impecável.

Descricao Completa

filtro osmose inverso — Filtro de Osmose Inverso — Principais Vantagens

Essencial para a qualidade da água, este filtro de osmose inverso (também conhecido como osmose inversa) garante uma lavagem superior da louça. A sua tecnologia avançada remove impurezas, sedimentos e cloro, protegendo o seu equipamento de lavagem e otimizando o consumo de detergentes e abrillantadores.

Projetado para durabilidade e fiabilidade em ambientes profissionais, este pré-filtro assegura um desempenho consistente dos seus sistemas de osmose. Contribui para uma maior eficiência operacional, reduzindo avarias e prolongando a vida útil das máquinas de lavar louça em cozinhas industriais, hotéis e restaurantes.

Aplicações

Este filtro é ideal para cozinhas profissionais de alta exigência em hotéis, restaurantes, bares e pastelarias, onde a qualidade da água é crucial para o brilho da louça e a proteção do equipamento. É uma solução robusta para estabelecimentos com grande volume de lavagens diárias, garantindo resultados impecáveis e sem manchas.

Especificações Técnicas

Característica	Detalhe
Tipo de Filtro	Osmose Inversa - Pré-Filtro
Cor	Azul
Compatibilidade	Sistemas de osmose para lavagem profissional

Característica	Detalhe
Utilização	Remoção de sedimentos e cloro para prolongar a vida útil das membranas de osmose