

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.



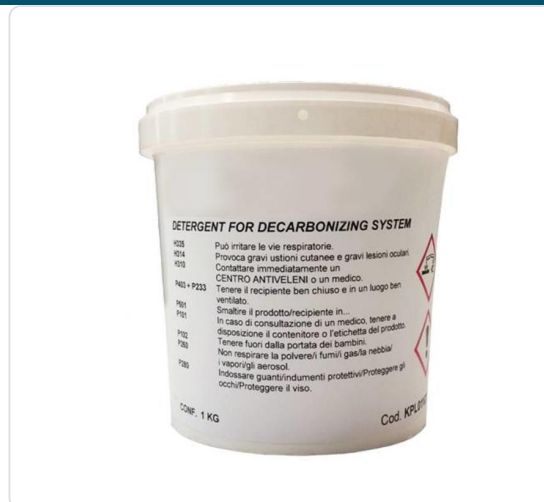
Acesso rápido
ao produto

Detergente Desincrustante Químico para Cozinha Profissional

Informacoes do Produto

SKU:	UD3200.230	Modelo:	UD3200.230
Marca:	UDEX	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Modelo	UD3200.230
Marca	UDEX

Descricao Resumida

Detergente profissional para desincrustar utensílios de cozinha em máquinas de banho-maria. Remove gordura e resíduos com água a 80° C, sem ação mecânica.

Descricao Completa

Detergente Desincrustante — Principais Vantagens

Este produto de limpeza foi especificamente concebido para a desincrustação e higienização eficaz de utensílios de cozinha, integrando a tecnologia de banho-maria aquecido. A sua ação intensa assegura a remoção profunda de gorduras e resíduos carbonizados, restituindo o brilho original aos seus equipamentos sem esforço. Com este desincrustante, não é necessária qualquer ação mecânica, protegendo os utensílios de danos, riscos ou desgaste, o que contribui para prolongar a sua vida útil e gerar poupança a longo prazo para o seu negócio.

A solução oferece um ciclo de descalcificação contínuo de aproximadamente 30 dias, proporcionando uma limpeza constante e de baixa manutenção para as operações do seu estabelecimento. A combinação deste químico com água a 80° C atua de forma sinérgica, facilitando a desagregação das incrustações mais persistentes e mantendo os seus equipamentos em perfeitas condições de uso.

Aplicações Profissionais

Ideal para cozinhas de restaurantes, hotéis, cantinas e qualquer estabelecimento de restauração que necessite de uma solução robusta para a limpeza de equipamentos. Este desincrustante industrial é perfeito para remover incrustações de panelas, tabuleiros, grelhas e outros utensílios de cozinha que sofrem elevado uso diário, garantindo a máxima higiene alimentar.

Recomendado para uso em máquinas de desincrustar por banho-maria, assegurando uma limpeza eficiente e higiénica. A sua formulação segura não requer manuseamento especial para transporte, conferindo flexibilidade logística e otimização dos processos de gestão de stocks. Chefes de Cozinha e Gestores de F&B beneficiarão significativamente desta solução de alta performance.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Tipo	Detergente desincrustante
Compatibilidade	Máquinas de desincrustar por banho-maria

Temperatura de Ação	Água a 80° C
Duração do Ciclo de Descalcificação	Até 30 dias
Ação Mecânica	Não requer

Perguntas Frequentes

Qual é a frequência recomendada para a substituição do banho de descalcificação?

O banho de descalcificação mantém a sua eficácia por aproximadamente 30 dias sob condições de utilização normal. Para garantir os melhores resultados de limpeza, deverá ser substituído após este período.

Este detergente danifica os utensílios de cozinha durante o processo de limpeza?

Não. A formulação avançada deste detergente e o método de desincrustação por banho-maria não exercem qualquer ação mecânica, protegendo os utensílios contra danos, riscos ou deterioração das superfícies.

É necessário algum transporte especial para este produto?

Não, este produto possui uma embalagem compatível que não exige transporte especial para produtos da classe ADR/RID-IMDG-IATA. Tal facilita a logística e o armazenamento seguro nas suas instalações.

Este detergente desincrustante é adequado para o meu equipamento de cozinha?

Este detergente é especificamente formulado para máquinas de desincrustar utensílios de banho-maria. Deve verificar as especificações do seu equipamento para confirmar a compatibilidade com detergentes desincrustantes líquidos e a capacidade de operar com água a 80°C.

Qual é a temperatura ideal de aplicação deste detergente desincrustante?

Para uma eficácia máxima na remoção de incrustações e gorduras, este detergente atua em conjunto com água a 80°C. É crucial que o seu equipamento consiga manter esta temperatura durante todo o processo de lavagem.