

Ficha Tecnica

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



Hotelequip.pt

Hotelequip.pt

Rua Empresarial Nº 8A, Zona Industrial Ponte Seca
2510-752 Gaeiras, Portugal



Acesso rápido
ao produto

Ficha tecnica gerada em: 22/07/2026

O produto final e as características podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.

Detergente de Limpeza Profissional para Fornos 3 em 1, 10L

Informacoes do Produto

SKU:	UD4001.466	Modelo:	UD4001.466
Marca:	UDI	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Modelo	UD4001.466
Marca	UDI
Capacidade (L)	7-10 L

Descricao Resumida

Detergente profissional 3 em 1 para limpeza, desgorduramento e descalcificação de fornos. Capacidade de 10 litros para uso intensivo.

Descricao Completa

Detergente para Fornos — Principais Vantagens

Este produto de limpeza foi especificamente formulado para a higienização profunda e intensiva de aparelhos de confeitação em cozinhas profissionais, hotéis e restaurantes. A sua avançada composição trifuncional assegura uma higienização eficiente, desgorduramento potente e descalcificação, otimizando assim o desempenho do seu equipamento e prolongando a sua vida útil de forma significativa.

Com uma ampla capacidade de dez litros, esta solução oferece uma opção econômica e duradoura para as exigências diárias de asseio na sua cozinha. Garante a remoção de sujidade incrustada e resíduos alimentares, um aspeto fundamental para operações de grande volume e para a manutenção dos mais elevados padrões de segurança alimentar. A sua eficácia notável contribui para a máxima produtividade e para um ambiente de trabalho mais seguro e agradável.

Aplicações Profissionais

Este líquido de limpeza é ideal para estabelecimentos como restaurantes, hotéis, padarias, pastelarias e unidades de produção alimentar industrial que necessitam de máxima higiene e eficácia. É perfeitamente adequado para utilização em fornos de convecção, combinados e tradicionais, proporcionando uma limpeza completa e célere. A sua aplicação é especialmente pertinente em operações com elevada frequência de uso de fornos, onde a manutenção regular é crucial para prevenir a acumulação de resíduos e assegurar o bom funcionamento dos equipamentos a longo prazo.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Capacidade	10 Litros
Função	Limpeza, Lavagem e Descalcificação 3 em 1

Perguntas Frequentes

Este detergente é adequado para que tipo de fornos?

É ideal para todos os tipos de fornos profissionais, incluindo os de convecção, combinados e tradicionais, utilizados em cozinhas de hotelaria e restauração, garantindo uma limpeza abrangente.

Qual a frequência recomendada de uso para este produto?

Para manter o desempenho ideal e a higiene contínua, recomenda-se o uso regular, ajustando a frequência consoante a intensidade de utilização do forno e o grau de sujidade acumulada no interior.

Quais são os benefícios de um detergente 3 em 1 para a limpeza de fornos?

A formulação 3 em 1 oferece, simultaneamente, limpeza profunda, desengorduramento eficaz e descalcificação, simplificando o processo de manutenção e otimizando os resultados com um único produto.

Este detergente pode ser utilizado em sistemas de lavagem automática?

Sim, a sua formulação é perfeitamente compatível com sistemas de lavagem automática de fornos, assegurando uma aplicação eficiente e resultados consistentes sem esforço manual excessivo.

Existem precauções de segurança a considerar ao usar este detergente?

É fundamental seguir as instruções de segurança do fabricante, usar equipamento de proteção individual, como luvas e óculos, e armazenar o produto num local seguro e fora do alcance de crianças.