

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 caracteristicas podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.



Acesso rapido
ao produto



Hotelequip.pt

Doseador de Abrilhantador Temporizado 0,5L/h

Informacoes do Produto

SKU:	CH361613	Modelo:	361613
Marca:	CLIMA	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Modelo	361613
Marca	CLIMA
Importado em	20/04/2026
Importado por	ruimedalha@hotelequip.pt
WooCommerce ID	18056
Outros Atributos	Marca: CLIMA

Preço Otimizado	147,29 €
Estado Optimização	pending
Tipo	Doseador

Descricao Resumida

Distribuidor automático de abrillantador temporizado para máquinas de lavar loiça industriais. Caudal de 0,5 L/h para loiça impecável.

Descricao Completa

Doseador de Abrilantador — Principais Vantagens

As máquinas de lavar louça industriais exigem precisão para garantir a máxima higiene e brilho na sua loiça. Este distribuidor de abrillantador, com controlo de tempo, assegura uma dosagem exata do produto, otimizando o processo de lavagem e fornecendo ótimos resultados. A sua operação temporizada evita o desperdício, contribuindo para a eficiência e poupança de consumíveis no seu negócio. Garante um acabamento impecável, fundamental em estabelecimentos de restauração e hotelaria.

Aplicações Profissionais

Este sistema de dosagem é ideal para cozinhas profissionais, restaurantes, hotéis e qualquer espaço que opere com máquinas de lavar louça de grande rendimento. A sua capacidade de altura de aspiração de 1,5 metros facilita a instalação em diferentes configurações, garantindo que o brilho seja consistente em cada ciclo de lavagem. É uma solução robusta para manter os seus utensílios com uma apresentação perfeita, fundamental para a qualidade do serviço.

Características Técnicas

Caudal	0,5 litros/hora
Ligação do Tubo	Silicone 4x6 mm
Altura de Aspiração	1,5 metros
Tempo de Dosagem	1 a 25 segundos

Controlo	Temporizado
----------	-------------

Perguntas Frequentes

Qual a importância de um doseador de abrillantador em máquinas industriais? Um doseador garante que a quantidade correta de abrillantador é utilizada em cada ciclo, assegurando loiça brilhante, sem manchas nem resíduos, essencial para a imagem do seu estabelecimento.

Como o controlo temporizado melhora a eficiência? O sistema temporizado permite ajustar o tempo de dosagem de acordo com as suas necessidades, evitando o desperdício de produto e otimizando os custos operacionais da sua cozinha profissional.

Este doseador é adequado para que tipo de máquinas de lavar louça? É um acessório versátil, ideal para qualquer máquina de lavar louça industrial que requer a integração de um sistema externo para a distribuição controlada de abrillantador.

É fácil de instalar e manter? Sim, o doseador foi concebido para uma instalação relativamente simples e a sua construção robusta garante durabilidade e baixa necessidade de manutenção, minimizando interrupções de serviço.

Que benefícios práticos oferece para o meu negócio de restauração? Proporciona loiça e copos impecáveis e secos rapidamente, melhorando a produtividade do serviço e a satisfação do cliente, ao mesmo tempo que reduz o consumo de abrillantador.