

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 rapido
ao produto



Hotelequip.pt

Desincrustante Profissional para Máquinas de Café Hendi - 1kg

Informacoes do Produto

SKU:	HE976753	Modelo:	HE976753
Marca:	HENDI	EAN:	8711369976753

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HENDI
Modelo	HE976753

EAN	8711369976753
Capacidade (kg)	Até 10 kg
Tipo	Máquina de Café

Descricao Resumida

Desincrustante profissional Hendi de 1kg, ideal para máquinas de café, expresso e chá. Remove óleos e resíduos persistentes, prolongando a vida útil do equipamento e assegurando a qualidade da bebida. Venda mínima de 12 unidades.

Descricao Completa

Para assegurar a excelência de cada bebida e prolongar a vida útil dos equipamentos, este desincrustante profissional atua eficazmente na remoção de óleos e resíduos persistentes de café e chá. A sua utilização regular é fundamental para manter a performance das máquinas e evitar custos de substituição, garantindo a qualidade no rush do serviço.

produto de limpeza para máquina de café — Aplicações Profissionais

Para o barista de cafeteria que exige um expresso perfeito a cada tiragem, ou o gestor de restaurante que procura manter a sua linha de bebidas quentes impecável, este produto é indispensável. Ideal para hotéis, cantinas e qualquer estabelecimento com produção intensiva de café e chá, assegurando a conformidade com as normas HACCP e a satisfação do cliente.

Limpeza Profissional — Principais Vantagens

Este produto distingue-se pela sua capacidade de eliminar depósitos difíceis que comprometem o sabor e o funcionamento das máquinas, como óleos de café e resíduos de chá. A sua formulação potente garante uma limpeza profunda, protegendo os componentes internos e prolongando significativamente a longevidade dos seus equipamentos de bar e cafeteria.

Características Técnicas

Marca	HENDI
Peso Líquido	1 Kg

Quantidade Mínima de Venda

12 Unidades

Com que frequência devo usar este produto de limpeza nas minhas máquinas?

Para uma manutenção ótima e para garantir a qualidade constante das bebidas, recomenda-se a utilização regular deste desincrustante. A frequência exata dependerá da intensidade de uso da máquina e do tipo de água, mas uma limpeza diária ou semanal é um bom ponto de partida para a maioria dos negócios.

Este desincrustante é seguro para todos os tipos de máquinas de café e chá profissionais?

Sim, o produto foi formulado para ser adequado para utilização em máquinas de café, expresso e chá profissionais. A sua composição é eficaz na remoção de depósitos sem danificar os componentes internos, desde que as instruções de uso sejam seguidas.

Como é que este produto contribui para a qualidade final da bebida?

Ao remover os óleos e resíduos acumulados, o desincrustante elimina sabores estranhos e amargos que podem ser transferidos para o café ou chá. Isto assegura que cada bebida seja preparada com o seu perfil de sabor original e puro, elevando a experiência do cliente.

Qual a importância da quantidade mínima de venda de 12 unidades para o meu negócio?

A quantidade mínima de 12 unidades é ideal para negócios com alto volume de produção, permitindo um stock adequado para a manutenção contínua sem interrupções. Esta compra em maior volume também pode otimizar os custos de aquisição e logística a longo prazo.

Este produto pode ser usado em percoladores e caldeiras de bebidas quentes?

Sim, a formulação deste desincrustante é também eficaz para a limpeza de percoladores e caldeiras de bebidas quentes. Ajuda a remover os depósitos e resíduos que se acumulam nestes equipamentos, garantindo o seu bom funcionamento e a higiene necessária.