

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

Detergente Desengordurante Profissional para Máquinas de Natas e Gelados Hendi

Informacoes do Produto

SKU:	HE976746	Modelo:	HE976746
Marca:	HENDI	EAN:	8711369976746

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HENDI
-------	-------

Modelo

HE976746

EAN

8711369976746

Descricao Resumida

Detergente concentrado Hendi que dissolve eficazmente gorduras e proteínas em máquinas de natas e soft-serve, garantindo higiene sem esforço. Ideal para manutenção regular e cumprimento das normas HACCP.

Descricao Completa

Esta solução higienizante foi especificamente formulada para a desincrustação profunda de equipamentos de confeção de cremes e dispensadores de gelado suave. A sua ação potente dissolve resíduos de gordura e proteínas, cruciais para a manutenção preventiva e o cumprimento rigoroso das normas HACCP em ambientes de produção intensiva.

produto limpeza máquinas natas — Características Técnicas

Propriedade	Valor
Peso Líquido	1 kg
Quantidade Mínima de Venda	12 Unidades

Aplicações Profissionais

Para o proprietário de gelataria ou pastelaria que procura manter a excelência higiénica, este detergente é indispensável na limpeza diária de máquinas de soft-serve e chantilly. O gestor de restaurante ou snack-bar com oferta de sobremesas sabe que a manutenção regular destes equipamentos é vital para a segurança alimentar e a longevidade do investimento.

Higiene Profissional — Principais Vantagens

A fórmula avançada deste produto destaca-se pela sua capacidade de dissolver eficazmente resíduos de gordura e proteínas, eliminando a necessidade de esfregar e poupando tempo precioso na rotina de limpeza. Garante a conformidade com as mais exigentes normas de higiene alimentar, como as HACCP, e contribui significativamente para prolongar a vida útil dos seus equipamentos,

evitando custos de substituição.

Com que frequência devo utilizar este detergente nas minhas máquinas?

Para assegurar a máxima higiene e a longevidade do equipamento, recomenda-se a utilização deste detergente diariamente ou após cada ciclo de produção intensiva. A limpeza regular previne a acumulação de resíduos que podem comprometer o funcionamento e a segurança alimentar.

Este produto é adequado para máquinas de diferentes marcas e modelos?

Sim, este detergente foi formulado para ser compatível com a maioria das máquinas de cremes e gelados soft-serve comuns no mercado. A sua composição universal permite uma limpeza eficaz independentemente da marca ou modelo específico do seu equipamento.

Posso usar este detergente para limpar as superfícies exteriores das máquinas?

Absolutamente. Além da limpeza interna dos circuitos, este produto pode ser aplicado nas superfícies exteriores dos aparelhos para remover salpicos e sujidade, garantindo uma apresentação impecável e uma higiene completa da sua área de trabalho.

Qual a dosagem recomendada para uma limpeza eficaz?

A dosagem ideal pode variar ligeiramente dependendo do grau de sujidade e do volume da máquina, mas geralmente uma pequena quantidade diluída em água morna é suficiente. Consulte sempre as instruções específicas na embalagem para obter os melhores resultados.

Este detergente é seguro para os materiais internos das máquinas?

Sim, a fórmula foi desenvolvida para ser potente contra a sujidade, mas segura para os materiais comuns encontrados nos componentes internos das máquinas de natas e gelados, como aço inoxidável e plásticos de grau alimentar, sem causar corrosão ou danos.