

Ficha Tecnica

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

Hotelequip.pt

Rua Empresarial Nº 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



Amaciador de Água Profissional 16L para Equipamentos

Informacoes do Produto

SKU:	HE231234	Modelo:	HE231234
Marca:	HENDI	EAN:	8711369231234

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HENDI
Modelo	HE231234
EAN	8711369231234
Capacidade (L)	16–25 L

Descricao Resumida

Proteja os seus equipamentos profissionais contra o calcário com este amaciador de água Hendi de 16 litros. Ideal para máquinas de lavar louça, fornos combinados e máquinas de café, prolonga a vida útil e otimiza o desempenho.

Descricao Completa

A proteção eficaz contra o calcário é crucial para a longevidade dos equipamentos de cozinha profissional. Este descalcificador de resinas, com 16 litros de capacidade, assegura a qualidade da água, prevenindo avarias e otimizando o desempenho de máquinas essenciais no rush do serviço.

amaciador de água profissional — Aplicações Profissionais

Para o Chef de restaurante que procura prolongar a vida útil dos seus fornos combinados e máquinas de lavar louça, este sistema de tratamento de água é indispensável. O Gestor de F&B de hotel ou o proprietário de um café/snack-bar beneficiará da redução de custos de manutenção e da garantia de uma performance consistente em máquinas de café e gelo, mantendo a qualidade da produção intensiva.

Proteção Anti-Calcário — Principais Vantagens

Este sistema distingue-se pela sua capacidade de filtragem de até 3360 litros (a 20 °F), garantindo uma proteção superior contra a acumulação de calcário, um inimigo silencioso dos equipamentos. Fabricado com componentes de alta qualidade, assegura uma operação fiável e duradoura, minimizando a necessidade de intervenções técnicas e prolongando significativamente a vida útil de máquinas dispendiosas, como as máquinas de lavar louça e os fornos a vapor.

Características Técnicas

Propriedade	Valor
Capacidade do filtro (20 °F/30 °F/40 °F)	3360 / 2240 / 1680 L
Capacidade do tanque	16 L
Dimensões (ØxA)	185 × 600 mm
Peso Líquido	11,7 Kg
Pressão da água (mín/máx)	1 a 8 bar (ideal 1-2 bar)
Fluxo nominal	1000 L/h
Temperatura ambiente	4°C a 35°C
Temperatura da água de alimentação	4°C a 25°C (máx. 45°C para instalação)
Tamanho da ligação	3/8"
Tipo de regeneração	Sal não ionizado
Uso	Apenas para água potável

Com que frequência devo realizar a regeneração do amaciador e que tipo de sal devo usar?

A frequência da regeneração depende da dureza da água e do volume de água consumido, sendo necessária quando a capacidade de permuta iônica da resina diminui. Deve usar apenas sal não ionizado para o processo de regeneração, garantindo a eficácia e a longevidade do sistema.

Este amaciador de 16 litros é adequado para um restaurante com alta demanda de lavagem de louça?

Com uma capacidade de filtro de até 3360 litros (a 20 °F) e um fluxo nominal de 1000 L/h, este amaciador é ideal para a maioria dos restaurantes e bares. Para operações de muito alta demanda, é aconselhável monitorizar a frequência de regeneração para garantir um fornecimento contínuo de água amaciada.

Quais equipamentos de cozinha profissional beneficiam mais da instalação deste amaciador?

Este amaciador é particularmente benéfico para máquinas de café, fornos a vapor combinados, máquinas de lavar louça e máquinas de gelo. Ao remover os minerais que causam o calcário, protege os componentes internos e prolonga a vida útil destes equipamentos essenciais na cozinha profissional.

Existem requisitos específicos para a instalação deste descalcificador de água?

Sim, o amaciador deve ser instalado onde a temperatura da água de alimentação esteja entre 4°C e 25°C, e a pressão de entrada da água não exceda 2 bar para um funcionamento ideal, embora suporte até 8 bar. A ligação é de 3/8" e é apenas para uso com água potável.

Como é que a utilização de um amaciador de água pode gerar poupanças para o meu negócio?

Ao prevenir a acumulação de calcário, este amaciador reduz significativamente a necessidade de descalcificações químicas e reparações dispendiosas em equipamentos. Isto traduz-se em menores custos de manutenção, maior eficiência energética dos aparelhos e uma vida útil prolongada para o seu investimento em máquinas de cozinha profissional.