

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

Conjunto 3 Escovas de Limpeza para Grelhadores e Chapas (178mm)

Informacoes do Produto

SKU:	HE525524	Modelo:	HE525524
Marca:	HENDI	EAN:	8711369525524

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HENDI
Modelo	HE525524
EAN	8711369525524

Descricao Resumida

Conjunto de 3 escovas de limpeza de 178mm, com filamentos em aço inoxidável, latão e nylon. Essencial para remover eficazmente resíduos e gordura de grelhadores e chapas, otimizando a higiene e os resultados de confecção na sua cozinha profissional.

Descricao Completa

Garantir a higiene e a eficiência das suas superfícies de confecção é crucial para qualquer cozinha profissional. Este kit de três escovas de arame, com 178mm de comprimento, é a solução ideal para remover eficazmente resíduos queimados e gordura de grelhadores e chapas, assegurando a qualidade dos alimentos e o cumprimento das normas HACCP. A sua composição variada permite uma limpeza profunda sem danificar as superfícies.

escovas de arame estreitas — escovas limpeza grelhadores — Características Técnicas

Propriedade	Valor
Quantidade	3 unidades
Comprimento	178 mm
Peso Líquido	0,069 kg
Material dos Filamentos	Aço Inoxidável, Latão, Nylon

Aplicações Profissionais

Para o Chef de cozinha ou o responsável de um snack-bar, churrasqueira, ou hamburgaria, este conjunto de escovas é indispensável na manutenção diária. Permite a remoção rápida de sujidade persistente em grelhadores e chapas, essenciais para o serviço contínuo e para otimizar os tempos de limpeza após picos de trabalho. Garante que os equipamentos mantêm o desempenho ideal, contribuindo para a segurança alimentar e a longevidade dos seus ativos.

Porquê Escolher Este Equipamento

A versatilidade deste conjunto de escovas é o seu grande diferencial para a limpeza de equipamentos profissionais. Com filamentos em aço inoxidável para sujidades mais incrustadas, latão para uma ação intermédia e nylon para superfícies mais delicadas ou acabamentos, oferece a ferramenta certa para cada tipo de resíduo e material. Esta seleção inteligente otimiza a limpeza, evita danos nas superfícies e prolonga a vida útil dos seus grelhadores e chapas.

Perguntas Frequentes

Que tipo de sujidade consigo remover com estas escovas??

Com este conjunto, é possível remover resíduos queimados e gordura incrustada de grelhas e chapas, graças à variedade de filamentos em aço inoxidável, latão e nylon, adaptados a diferentes intensidades de limpeza.

Qual a diferença entre os três tipos de filamentos??

Os filamentos em aço inoxidável são ideais para sujidade mais robusta, o latão oferece uma limpeza intermédia e o nylon é perfeito para superfícies mais sensíveis ou acabamentos, garantindo versatilidade na manutenção.

Estas escovas são seguras para todos os tipos de grelhadores e chapas??

Sim, o conjunto foi concebido para oferecer opções de limpeza para diversas superfícies. Recomenda-se testar sempre o tipo de filamento mais adequado para evitar riscos ou danos em materiais específicos.

Com que frequência devo limpar as minhas grelhas e chapas??

Para manter a higiene e a eficiência, as grelhas e chapas devem ser limpas após cada utilização ou turno de trabalho, especialmente em cozinhas com elevado volume de serviço. A limpeza regular previne a acumulação de resíduos e a contaminação cruzada.

Como devo armazenar as escovas para prolongar a sua vida útil??

Após a limpeza, as escovas devem ser lavadas, secas e guardadas em local seco e arejado. Esta prática evita a corrosão dos filamentos metálicos e a proliferação de bactérias nas cerdas de nylon, assegurando a sua durabilidade.