

Ficha Tecnica

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



Hotelequip.pt

Rua Empresarial N° 8A, Zona Industrial Ponte Seca
2510-752 Gaeiras, Portugal



Acesso rapido
ao produto

Ficha tecnica gerada em: 22/07/2026

O produto final e as caracteristicas podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.

Descalcificante de Equipamentos Profissionais 1L

Informacoes do Produto

SKU:	MS97000.843.005	Modelo:	97000.843.005
Marca:	Retigo	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Retigo
Modelo	97000.843.005
Capacidade (L)	Até 6 L

Descricao Resumida

Descalcificante profissional de 1 litro para a manutenção e limpeza de equipamentos em cozinhas e estabelecimentos de hotelaria. Remove eficazmente o calcário e otimiza o desempenho das máquinas.

Descricao Completa

Descalcificante profissional — Descalcificante — Principais Vantagens

Para o funcionamento ideal dos seus equipamentos de restauração e hotelaria, manter o interior livre de depósitos de calcário é essencial. Este produto assegura a remoção eficaz do calcário acumulado, prolongando a vida útil das máquinas e otimizando o seu desempenho. É uma solução fiável para a manutenção preventiva e corretiva em ambientes de utilização intensiva.

Aplicações Profissionais

Este agente descalcificante é ideal para uma vasta gama de equipamentos em cozinhas profissionais, bares e cafetarias. É perfeito para utilização em máquinas de café, fornos combinados, máquinas de lavar louça industriais e outros aparelhos que utilizam água, onde a acumulação de calcário pode comprometer a eficiência e a higiene. A sua aplicação regular evita avarias e garante a qualidade dos alimentos e bebidas servidos.

Características Técnicas

Capacidade	1 Litro
------------	---------

Perguntas Frequentes

Com que frequência devo usar este produto nos meus equipamentos?

A frequência de utilização depende da dureza da água e da intensidade de uso do equipamento. Recomenda-se seguir as instruções do fabricante do equipamento ou usar preventivamente a cada 1-2 meses.

Posso utilizar este descalcificante em qualquer tipo de máquina?

Este descalcificante é formulado para ser seguro em diversos equipamentos profissionais. Contudo, é sempre aconselhável verificar a compatibilidade com o material da sua máquina e consultar o manual do utilizador.

Como o descalcificante contribui para a durabilidade dos aparelhos?

Ao remover os depósitos de calcário, o produto evita o sobreaquecimento e o bloqueio de

componentes, o que minimiza o desgaste e a necessidade de reparações, estendendo assim a vida útil do seu equipamento.

É seguro para uso em equipamentos que entram em contacto com alimentos?

Sim, após o processo de descalcificação, é crucial enxaguar abundantemente os equipamentos com água limpa para remover quaisquer resíduos do produto, garantindo a segurança alimentar.

Qual a dosagem recomendada para uma limpeza eficaz?

A dosagem ideal pode variar consoante o nível de calcário e o tipo de máquina. Geralmente, as instruções de uso fornecidas na embalagem do produto indicarão a proporção adequada para a maioria das situações.