

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

Descalcificante Profissional para Máquinas Industriais

Informacoes do Produto

SKU:	MS0490.317.097	Modelo:	49007
Marca:	Animo	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Animo
Modelo	49007

Descricao Resumida

Descalcificante profissional em saquetas de 50g, ideal para remover eficazmente o calcário e otimizar o desempenho de máquinas industriais.

Descricao Completa

Descalcificante Profissional — Principais Vantagens

Este produto essencial foi formulado para combater eficazmente o calcário e depósitos minerais em máquinas e equipamentos industriais. A sua ação potente prolonga a vida útil dos aparelhos e otimiza o seu desempenho, garantindo uma manutenção preventiva e corretiva de excelência. Utilize-o regularmente para proteger os seus investimentos.

A solução apresenta-se em saquetas individuais, proporcionando uma dosagem precisa e evitando desperdícios. A sua utilização regular previne a acumulação de calcário, um fator comum que leva a avarias e diminuição da eficiência energética em equipamentos que utilizam água.

Aplicações Profissionais

Ideal para restaurantes, hotéis, cafetarias e qualquer cozinha profissional que utilize máquinas de lavar loiça, máquinas de café, fornos combinados, máquinas de gelo e outros equipamentos que operam com água. A sua natureza otimizada para o setor garante a remoção eficiente do calcário sem danificar as superfícies internas dos aparelhos, mantendo a higiene e a funcionalidade.

As saquetas facilitam o manuseamento e a aplicação, sendo uma escolha prática para equipas de manutenção e operadores. É um aliado indispensável para manter os equipamentos em ótimas condições de funcionamento, contribuindo para a segurança alimentar e a qualidade do serviço prestado.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Produto	Descalcificante
Formato	Saquetas individuais
Quantidade por saqueta	50 g
Conteúdo da caixa	48 saquetas

Característica	Detalhe
Uso	Profissional

Perguntas Frequentes

Qual a frequência de utilização recomendada para este descalcificante?

Para máquinas de lavar loiça e máquinas de café, a utilização mensal é ideal para prevenir a acumulação de calcário. No entanto, a frequência pode variar dependendo da dureza da água e da intensidade de uso do equipamento. Consulte o manual do seu equipamento para orientações mais específicas.

Este produto pode ser usado em qualquer tipo de máquina?

É seguro para a maioria dos equipamentos industriais de restauração, incluindo máquinas de café, máquinas de lavar loiça, fornos a vapor e máquinas de gelo, desde que operem com água. Recomenda-se um teste em pequenas áreas ou a consulta das especificações do fabricante da máquina para garantir a compatibilidade.

É necessário enxaguar o equipamento após a descalcificação?

Sim, após a descalcificação, é crucial realizar um ou mais ciclos de enxaguamento com água limpa. Esta etapa garante a remoção completa de quaisquer resíduos do produto, protegendo assim os alimentos e o sabor das bebidas.

O descalcificante ajuda a prolongar a vida útil das máquinas?

A acumulação de calcário pode obstruir componentes, reduzir a eficiência e causar avarias. A utilização regular deste descalcificante previne esses problemas, contribuindo significativamente para prolongar a longevidade e o bom funcionamento dos seus equipamentos.

Este produto é seguro para o meio ambiente?

Embora eficaz, este produto deve ser manuseado e descartado de acordo com as diretrizes de segurança e ambientais locais. Evite o contacto direto com a pele e utilize em áreas bem ventiladas. A sua composição é desenvolvida para oferecer um equilíbrio entre eficácia e segurança ambiental.