

Ficha Tecnica

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



Hotelequip.pt

Rua Empresarial Nº 8A, Zona Industrial Ponte Seca
2510-752 Gaeiras, Portugal



Acesso rápido
ao produto

Ficha tecnica gerada em: 22/07/2026

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

Produto Limpeza Profissional Grelhadores e Fornos 1L

Informacoes do Produto

SKU:	HE975039	Modelo:	975039
Marca:	HENDI	EAN:	8711369975039

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HENDI
Modelo	975039
EAN	8711369975039
Capacidade (L)	Até 6 L

Descricao Resumida

Produto de limpeza profissional altamente alcalino, pronto a usar, ideal para remover gordura queimada e depósitos oleosos em grelhadores e fornos de cozinhas profissionais.

Descricao Completa

Este produto de limpeza profissional, altamente alcalino e pronto a usar, foi formulado para a remoção eficaz de depósitos oleosos, gordura queimada e alcatrão em grelhadores e fornos de cozinhas profissionais.

limpeza profissional fornos — Características Técnicas

Volume	1 L
pH	14
Dimensões (LxPxA)	78 x 78 x 216 mm
Peso Líquido	1 kg
Peso Bruto	1,23 kg

Aplicações Profissionais

Este desengordurante é essencial para a manutenção diária da higiene em qualquer cozinha profissional. É ideal para restaurantes de cozinha tradicional, hamburgarias, snack-bares, pastelarias com confeitaria, cantinas escolares e empresariais, churrasqueiras, marisqueiras e hotéis, onde a acumulação de gordura e alcatrão em grelhadores e fornos é constante e exige uma solução de limpeza potente e eficiente.

Produto de Limpeza — Principais Vantagens

- Remove eficazmente depósitos oleosos, gordura queimada e alcatrão.
- Fórmula altamente alcalina para uma limpeza profunda e desengorduramento.
- Pronto a usar, simplificando a aplicação diária.
- Ajuda a manter o brilho natural das superfícies limpas.
- Produto sem fragrância, adequado para ambientes alimentares.

Para que tipo de sujidade é este produto mais eficaz?

É altamente eficaz na remoção de depósitos oleosos, gordura queimada, alcatrão e descolorações orgânicas, ideal para a limpeza pesada em cozinhas profissionais.

Pode ser utilizado em que tipos de equipamento?

É recomendado para a lavagem diária de grelhadores, fornos e exaustores, garantindo a higiene e o bom funcionamento destes equipamentos essenciais.

Este produto requer diluição antes de usar?

Não, este produto é fornecido pronto a usar, o que facilita a sua aplicação direta e imediata nas superfícies a limpar.

Qual a importância do pH 14 para a limpeza?

Um pH de 14 indica que o produto é altamente alcalino, o que é crucial para dissolver e remover eficazmente gorduras queimadas e depósitos de carbono persistentes.

Este produto tem algum odor?

Não, este produto de limpeza é formulado sem fragrância, o que o torna adequado para uso em ambientes de preparação alimentar sem interferir com os alimentos.