

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 caracteristicas podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.



Acesso rapido
ao produto

Gel Lubrificante Sanitário para Processadores Manuais de Alimentos

Informacoes do Produto

SKU:	PJ15149	Modelo:	15149
Marca:	Pujadas	EAN:	8421661151498

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Pujadas
Modelo	15149
EAN	8421661151498
Tipo	Processador
Cor	Transparente

Descricao Resumida

Gel lubrificante sanitário para processadores manuais de alimentos. Insípido, inodoro e não mancha, garante o funcionamento suave e seguro dos seus equipamentos de cozinha.

Descricao Completa

Este gel lubrificante sanitário assegura o funcionamento suave e eficiente de processadores manuais de alimentos. Insípido, inodoro e não mancha, garante segurança alimentar em qualquer aplicação profissional.

Gel Lubrificante Sanitário — Gel Lubrificante — Características Técnicas

Propriedade	Valor
Material	Gel
Cor	Transparente
Propriedades	Insípido, Inodoro, Não mancha, Impermeável à água
Unidade	1

Aplicações Profissionais

Ideal para cozinhas profissionais de restaurantes, pastelarias, cantinas escolares e empresariais, e qualquer estabelecimento que utilize processadores manuais de alimentos. Essencial para manter a eficiência em hamburgarias, snack-bares, tascas e roulotes, onde a preparação de alimentos é constante.

Gel Lubrificante — Principais Vantagens

Este gel lubrificante prolonga a vida útil dos equipamentos, reduzindo o atrito e o desgaste. A sua formulação segura para alimentos elimina o risco de contaminação cruzada, enquanto a sua alta durabilidade significa que uma pequena quantidade é suficiente para um desempenho prolongado, otimizando custos e manutenção.

Este gel lubrificante é seguro para contacto com alimentos?

Sim, a sua formulação é insípida, inodora e não mancha, sendo totalmente segura para utilização em equipamentos que processam alimentos.

Em que tipo de equipamentos posso usar este lubrificante?

É ideal para processadores manuais de alimentos e outros equipamentos de cozinha profissional que necessitem de lubrificação segura e sanitária.

Qual a frequência recomendada para a aplicação do gel?

A frequência depende da intensidade de uso do equipamento. Recomenda-se a aplicação regular, ou sempre que notar alguma resistência ou ruído no funcionamento.

Este gel é resistente à água?

Sim, o gel é impermeável à água, o que garante a sua eficácia mesmo em ambientes húmidos ou após a lavagem dos componentes.

Uma pequena quantidade é suficiente para lubrificar?

Sim, este gel é altamente eficiente e uma pequena quantidade é suficiente para lubrificar as peças, garantindo um funcionamento suave e prolongado.