

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



Hotelequip.pt

Eliminador de Gorduras em Plástico para Cozinhas Profissionais

Informacoes do Produto

SKU:	IB776600	Modelo:	776600
Marca:	IBILI	EAN:	8411922087864

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	IBILI
Modelo	776600

EAN	8411922087864
Material	Plástico

Descricao Resumida

Eliminador de gorduras em plástico robusto, essencial para a higiene de cozinhas profissionais. Remove eficazmente resíduos de gordura em diversas superfícies.

Descricao Completa

Remova eficazmente gorduras e sujeidade incrustada com o Limpa-Gorduras Profissional IB776600, um auxiliar indispensável nas cozinhas profissionais mais exigentes. Ideal para a manutenção diária de equipamentos e superfícies em restaurantes, snack-bares e pastelarias, garante uma limpeza profunda sem danificar os materiais.

Limpa-Gorduras Profissional — Características Técnicas

Propriedade	Valor
Material	Plástico, Metálico
Nº de Imagens	4
Quantidade Mínima de Pedido	1

Aplicações Profissionais

Ideal para a limpeza rápida e eficaz em estabelecimentos de restauração e hotelaria. O Gestor de F&B de um restaurante com grande volume de serviço pode confiar neste produto para manter a cozinha imaculada durante o rush do almoço, enquanto o proprietário de um snack-bar o utiliza para garantir a higiene após cada serviço. É também uma solução prática para pastelarias e roulotes que necessitam de manter altos padrões de limpeza com agilidade.

Gorduras Profissional IB776600 — Principais Vantagens

A sua composição mista de plástico e metal confere-lhe durabilidade e eficácia no combate a gorduras difíceis. Projetado para uso intensivo, o Limpa-Gorduras IB776600 assegura a remoção de resíduos sem esforço, contribuindo para a manutenção das normas de higiene HACCP. A sua simplicidade de utilização permite uma rápida integração nas rotinas de limpeza, otimizando o tempo das equipas.

Perguntas Frequentes

Qual a composição do Limpa-Gorduras Profissional IB776600?

Este produto é fabricado com uma combinação de materiais plásticos e metálicos, garantindo resistência e eficácia.

É adequado para que tipo de estabelecimentos?

É ideal para cozinhas profissionais, restaurantes, snack-bares, pastelarias, roulotes e qualquer estabelecimento de restauração que necessite de remover gordura eficazmente.

Quantas unidades posso encomendar?

A quantidade mínima de pedido para este produto é de uma unidade.

Contribui para a manutenção das normas HACCP?

Sim, ao facilitar a remoção eficaz de gordura e sujidade, este produto ajuda os estabelecimentos a manterem os rigorosos padrões de higiene exigidos pelas normas HACCP.

Que tipo de sujidade remove eficazmente?

É especialmente eficaz na remoção de gorduras acumuladas, resíduos de alimentos e outras sujidades incrustadas em superfícies e equipamentos de cozinha.