

# 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 características podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.



Acesso rápido  
ao produto



## Pulverizador Manual Pressão para Limpeza Profissional de Equipamento

### Informacoes do Produto

|        |             |         |                                          |
|--------|-------------|---------|------------------------------------------|
| SKU:   | RT6004.0100 | Modelo: | Pistola pulverizadora com pressão manual |
| Marca: | RATIONAL    | EAN:    | N/D                                      |

### Imagens do Produto



### Especificacoes

|        |                                          |
|--------|------------------------------------------|
| Marca  | RATIONAL                                 |
| Modelo | Pistola pulverizadora com pressão manual |

### Descricao Resumida

Pulverizador manual robusto para limpeza e desinfecção eficaz de equipamentos em cozinhas profissionais. Essencial para manutenção diária e higiene rigorosa.

## Descricao Completa

Garantir a higiene em ambientes de cozinha profissional é primordial para a segurança alimentar e a longevidade dos equipamentos. O pulverizador manual de pressão oferece uma solução prática e eficaz para a limpeza pontual e desinfecção de superfícies e utensílios.

### pulverizador manual limpeza — Características Técnicas

|                 |                                           |
|-----------------|-------------------------------------------|
| Tipo            | Acessório de Limpeza Manual               |
| Funcionamento   | Pressão manual                            |
| Compatibilidade | Uso geral para equipamentos e superfícies |

### Aplicações Profissionais

Para o Chef de snack-bar ou o gestor de uma pequena cantina, a rapidez e eficiência na limpeza diária são cruciais. Este pulverizador é ideal para a higienização de bancadas, fogões, fritadeiras, lava-louças e áreas de preparação, assegurando o cumprimento das normas HACCP após cada serviço, desde restaurantes tradicionais a food trucks.

### Porquê Escolher Este Equipamento

A conceção robusta e a operação de pressão manual deste pulverizador garantem uma aplicação controlada de soluções de limpeza e desinfecção, minimizando o desperdício e alcançando áreas de difícil acesso. A sua simplicidade de uso promove uma rápida ação de limpeza preventiva, essencial para a gestão eficaz da higiene em qualquer cozinha profissional, desde uma pastelaria a uma churrasqueira.

### Perguntas Frequentes

|                                                                                                                                                                                                                                           |   |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|
| Como se realiza a manutenção deste pulverizador manual?                                                                                                                                                                                   |   |
| A manutenção é simples e essencial para prolongar a vida útil. Após cada utilização, enxague o depósito e o bico com água limpa para remover resíduos de produtos químicos, prevenindo entupimentos e garantindo o seu bom funcionamento. | ? |
| Este pulverizador é adequado para a desinfecção de grandes superfícies?                                                                                                                                                                   | ? |

O pulverizador foi concebido para limpeza e desinfecção manual e pontual de equipamentos e áreas específicas, onde é necessária uma aplicação mais controlada. Para grandes superfícies, poderá ser mais eficiente combinar com outros métodos de limpeza.

#### **Que tipos de líquidos de limpeza posso usar com esta pistola pulverizadora?**

Pode utilizar uma vasta gama de detergentes e desinfetantes de uso profissional, desde que sejam adequados para pulverização e não corrosivos para plásticos. Consulte sempre as instruções do fabricante do produto de limpeza.

#### **Qual a durabilidade esperada de um pulverizador de pressão manual?**

A durabilidade depende da frequência de uso e da correta manutenção. Com um manuseamento adequado e limpeza regular, este pulverizador oferece uma solução robusta e fiável para as necessidades diárias de higiene.

#### **Em que tipo de estabelecimentos este equipamento é mais recomendado?**

É particularmente útil em cozinhas de restaurantes de pequena e média dimensão, snack-bars, pastelarias, food trucks ou qualquer espaço profissional que exija uma limpeza manual eficiente e direcionada de equipamentos e bancadas.