

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



Hotelequip.pt

Descalcificante Profissional 10 Litros para Geradores de Vapor

Informacoes do Produto

SKU:	RT6006.0110	Modelo:	Descalcificante (10 litros)
Marca:	RATIONAL	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	RATIONAL
Modelo	Descalcificante (10 litros)
Capacidade (L)	7-10 L

Descricao Resumida

Descalcificante eficaz de 10 litros para geradores de vapor, otimiza o desempenho e prolonga a vida útil de fornos combinados.

Descricao Completa

A eficácia dos fornos combinados profissionais depende de um gerador de vapor livre de calcário. Este descalcificante de 10 litros oferece uma solução especializada para manter o desempenho ótimo e prolongar a vida útil do seu equipamento.

descalcificante profissional — Características Técnicas

Capacidade	10 Litros
Aplicação	Geradores de vapor de fornos combinados (SelfCookingCenter, CombiMaster, ClimaPlus Combi)

Aplicações Profissionais

Para o Chef Executivo em restaurantes de grande volume ou o Gestor de Operações em cantinas empresariais, este descalcificante é essencial. Garante a integridade dos fornos combinados em cozinhas de hotelaria, empresas de catering e pastelarias com confeitaria intensiva, onde a qualidade do vapor e a fiabilidade do equipamento são críticas para o serviço contínuo e a segurança alimentar (HACCP).

Porquê Escolher Este Equipamento

Este descalcificante destaca-se pela sua formulação avançada, que não só remove o calcário de forma potente, mas também integra substâncias de conservação especiais. Esta ação dupla protege o gerador de vapor, minimizando o desgaste e a necessidade de manutenção corretiva, um fator crítico para a continuidade operacional em cozinhas com produção intensiva.

Perguntas Frequentes

Qual a importância da descalcificação para fornos a vapor?

A descalcificação regular é vital para prevenir a acumulação de minerais que comprometem a eficiência do gerador de vapor, resultando em menor desempenho de cozedura, maior consumo energético e potencial avaria do equipamento a longo prazo.

Com que frequência devo aplicar este descalcificante?

A frequência ideal depende da dureza da água da sua região e da intensidade de uso do forno. Recomenda-se seguir as indicações do fabricante do seu equipamento e efetuar a descalcificação assim que notar redução na produção de vapor ou seguir um plano de manutenção preventiva.

Este descalcificante é compatível com todos os modelos de fornos combinados?

Este produto foi concebido para uma descalcificação eficaz em geradores de vapor de fornos combinados, especificamente modelos como SelfCookingCenter, CombiMaster e KlimaPlus Combi. Verifique sempre as recomendações do fabricante do seu forno para garantir total compatibilidade.

Como a descalcificação contribui para a poupança energética?

As incrustações de calcário atuam como isolantes térmicos, forçando o gerador de vapor a consumir mais energia para atingir a temperatura desejada. Ao remover o calcário, o descalcificante permite que o equipamento funcione com a máxima eficiência, reduzindo o consumo de eletricidade ou gás.

Existem precauções de segurança ao utilizar este produto?

Sim, é fundamental utilizar este descalcificante seguindo as instruções de segurança indicadas na embalagem. Recomenda-se o uso de equipamento de proteção individual (luvas, óculos) e garantir uma ventilação adequada durante o processo de descalcificação.