

Ficha Técnica

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

Hotelequip.pt

Rua Empresarial N° 8A, Zona Industrial Ponte Seca
2510-752 Gaeiras, Portugal

Ficha técnica gerada em: 22/07/2026

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



Acesso rápido
ao produto



Hotelequip.pt

Abrilhantador Líquido para Fornos Combinados CleanJet

Informações do Produto

SKU:	RT9006.0137	Modelo:	Abrilhantador líquido
Marca:	RATIONAL	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificações

Marca	RATIONAL
Modelo	Abrilhantador líquido

Descrição Resumida

Abrilhantador líquido essencial para fornos combinados com sistema CleanJet, garantindo louça impecável e otimizando a higiene profissional.

Descricao Completa

Assegurar um brilho impecável e uma higiene exemplar nos fornos combinados profissionais é crucial para a qualidade do serviço. Este abrillantador líquido foi formulado para sistemas CleanJet, otimizando o ciclo de lavagem e garantindo resultados de excelência em cozinhas de alta performance.

Abrilantador líquido forno combinado — Características Técnicas

Propriedade	Valor
Tipo de Produto	Abrilantador Líquido
Compatibilidade	Equipamentos com sistema CleanJet (ex: ClimaPlus Combi)

Aplicações Profissionais

Essencial para o Gestor de F&B ou o Chef Executivo que opera fornos combinados em hotéis 5 estrelas, grandes restaurantes ou empresas de catering, onde a consistência e a apresentação dos equipamentos são inegociáveis. Ideal também para cantinas escolares ou hospitalares que exigem os mais altos padrões de higiene e eficiência na manutenção diária dos seus fornos.

Porquê Escolher Este Equipamento

A sua formulação específica para a tecnologia CleanJet assegura uma secagem rápida e sem marcas de calcário, prolongando a vida útil dos componentes internos do forno. Garante superfícies brilhantes, essenciais para uma inspeção HACCP rigorosa, e otimiza o desempenho do ciclo de limpeza automático, reduzindo a necessidade de intervenções manuais e o consumo de tempo da equipa.

Perguntas Frequentes

Qual a principal vantagem de usar este abrillantador líquido em fornos combinados?

A sua formulação exclusiva para sistemas CleanJet garante um brilho sem manchas e uma secagem otimizada, prevenindo o acúmulo de calcário e mantendo o equipamento em condições higiénicas superiores.

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

Este produto é especificamente concebido para equipamentos que integram o sistema de limpeza automático CleanJet, como os fornos ClimaPlus Combi, assegurando a máxima eficiência e resultados.

Como devo armazenar o abrillantador líquido para preservar a sua eficácia?

Recomenda-se armazenar o produto num local fresco e seco, ao abrigo da luz solar direta, para manter as suas propriedades e garantir a máxima performance até ao último uso.

A utilização deste abrillantador contribui para a durabilidade do forno combinado?

Sim, ao evitar o depósito de calcário e garantir uma limpeza eficaz, este abrillantador ajuda a proteger os componentes internos do forno, prolongando a sua vida útil e minimizando a necessidade de manutenção corretiva.

Este produto cumpre as normas de segurança e higiene alimentar?

Sim, este abrillantador líquido foi desenvolvido para cumprir os rigorosos padrões de higiene exigidos em cozinhas profissionais, contribuindo para um ambiente de confeção seguro e em conformidade com as normas HACCP.