

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



Pedal para Descalcificação de Gerador de Vapor para Fornos

Informacoes do Produto

SKU:	RT6004.0203	Modelo:	Pedal para descalcificar o gerador de vapor
Marca:	RATIONAL	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	RATIONAL
Modelo	Pedal para descalcificar o gerador de vapor

Descricao Resumida

Pedal de descalcificação para gerador de vapor de fornos combinados. Ativação higiénica, prolonga a vida útil do equipamento e otimiza a manutenção em cozinhas

profissionais.

Descricao Completa

Manter a performance dos fornos é vital. Este pedal simplifica a descalcificação do gerador de vapor, ativado de forma higiénica e sem contacto. Otimiza a manutenção e prolonga a vida útil do equipamento em cozinhas profissionais.

pedal descalcificação gerador vapor — Características Técnicas

Tipo de Produto	Acessório para descalcificação de gerador de vapor
Compatibilidade	Fornos SelfCookingCenter (sem CareControl), CombiMaster, ClimaPlus Combi

Aplicações Profissionais

Para o Chef Executivo que supervisiona a manutenção de fornos combinados em hotéis ou restaurantes de grande volume, este pedal otimiza os ciclos de limpeza, reduzindo o esforço manual. É igualmente indispensável para gestores de cantinas e serviços de catering, onde a consistência na descalcificação garante a higiene e a eficiência contínua dos equipamentos.

Porquê Escolher Este Equipamento

Este acessório diferencia-se por proporcionar uma descalcificação mais eficiente e conveniente. A ativação por pedal significa mãos livres, minimizando a contaminação cruzada e aderindo estritamente às normas de higiene e segurança alimentar (HACCP). Garante que os componentes internos do gerador de vapor se mantêm livres de calcário, prevenindo avarias e prolongando significativamente a vida útil de fornos essenciais na produção diária.

Perguntas Frequentes

Como este pedal melhora a manutenção do meu forno combinado?

Melhora ao automatizar e higienizar o processo de descalcificação do gerador de vapor. Reduz a necessidade de contacto manual, otimizando o tempo do operador e garantindo uma limpeza consistente.

É compatível com todos os modelos de fornos profissionais?

Não, este pedal foi concebido para modelos específicos como o SelfCookingCenter (sem CareControl), CombiMaster e ClimaPlus Combi. Verifique sempre a compatibilidade com o seu equipamento.

A instalação do pedal é complexa?

Sendo um acessório, a instalação é geralmente simples, mas recomenda-se seguir as instruções do fabricante ou procurar assistência técnica qualificada para garantir o correto funcionamento e segurança.

Quais os benefícios a longo prazo da sua utilização?

A utilização regular prolonga a vida útil do gerador de vapor, previne a acumulação de calcário que pode levar a avarias dispendiosas e assegura a máxima eficiência energética do forno.

Este acessório ajuda a cumprir as normas de higiene?

Sim, ao permitir uma operação de "mãos livres" para o processo de descalcificação, minimiza o risco de contaminação cruzada, contribuindo ativamente para a conformidade com os rigorosos padrões HACCP.