

# 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: 05/07/2026

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



Acesso rapido  
ao produto



Hotelequip.pt

## Detergente Desengordurante Profissional para Máquinas de Natas e Gelados HENDI

### Informacoes do Produto

|               |          |                |               |
|---------------|----------|----------------|---------------|
| <b>SKU:</b>   | HE976746 | <b>Modelo:</b> | HE976746      |
| <b>Marca:</b> | HENDI    | <b>EAN:</b>    | 8711369976746 |

### Imagens do Produto



### Especificacoes

|              |       |
|--------------|-------|
| <b>Marca</b> | HENDI |
|--------------|-------|

|               |               |
|---------------|---------------|
| <b>Modelo</b> | HE976746      |
| <b>EAN</b>    | 8711369976746 |

## Descricao Resumida

Detergente concentrado Hendi que dissolve eficazmente gorduras e proteínas em máquinas de natas e soft-serve, garantindo higiene sem esforço. Ideal para manutenção regular e cumprimento das normas HACCP.

## Descricao Completa

Esta solução higienizante foi especificamente formulada para a desincrustação profunda de equipamentos de confeção de cremes e dispensadores de gelado suave. A sua ação potente dissolve resíduos de gordura e proteínas, cruciais para a manutenção preventiva e o cumprimento rigoroso das normas HACCP em ambientes de produção intensiva.

### produto limpeza máquinas natas — Características Técnicas

| Propriedade                       | Valor       |
|-----------------------------------|-------------|
| <b>Peso Líquido</b>               | 1 kg        |
| <b>Quantidade Mínima de Venda</b> | 12 Unidades |

### Aplicações Profissionais

Para o proprietário de gelataria ou pastelaria que procura manter a excelência higiénica, este detergente é indispensável na limpeza diária de máquinas de soft-serve e chantilly. O gestor de restaurante ou snack-bar com oferta de sobremesas sabe que a manutenção regular destes equipamentos é vital para a segurança alimentar e a longevidade do investimento.

### Higiene Profissional — Principais Vantagens

A fórmula avançada deste produto destaca-se pela sua capacidade de dissolver eficazmente resíduos de gordura e proteínas, eliminando a necessidade de esfregar e poupando tempo precioso na rotina de limpeza. Garante a conformidade com as mais exigentes normas de higiene alimentar, como as HACCP, e contribui significativamente para prolongar a vida útil dos seus equipamentos,

evitando custos de substituição.

#### **Com que frequência devo utilizar este detergente nas minhas máquinas?**

Para assegurar a máxima higiene e a longevidade do equipamento, recomenda-se a utilização deste detergente diariamente ou após cada ciclo de produção intensiva. A limpeza regular previne a acumulação de resíduos que podem comprometer o funcionamento e a segurança alimentar.

#### **Este produto é adequado para máquinas de diferentes marcas e modelos?**

Sim, este detergente foi formulado para ser compatível com a maioria das máquinas de cremes e gelados soft-serve comuns no mercado. A sua composição universal permite uma limpeza eficaz independentemente da marca ou modelo específico do seu equipamento.

#### **Posso usar este detergente para limpar as superfícies exteriores das máquinas?**

Absolutamente. Além da limpeza interna dos circuitos, este produto pode ser aplicado nas superfícies exteriores dos aparelhos para remover salpicos e sujidade, garantindo uma apresentação impecável e uma higiene completa da sua área de trabalho.

#### **Qual a dosagem recomendada para uma limpeza eficaz?**

A dosagem ideal pode variar ligeiramente dependendo do grau de sujidade e do volume da máquina, mas geralmente uma pequena quantidade diluída em água morna é suficiente. Consulte sempre as instruções específicas na embalagem para obter os melhores resultados.

#### **Este detergente é seguro para os materiais internos das máquinas?**

**Sim, a fórmula foi desenvolvida para ser potente contra a sujidade, mas segura para os materiais comuns encontrados nos componentes internos das máquinas de natas e gelados, como aço inoxidável e plásticos de grau alimentar, sem causar corrosão ou danos.**