

# 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: 03/07/2026

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



Acesso rapido  
ao produto



Hotelequip.pt

## Amaciador de Água 8L Profissional Ø185x400mm

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	HE231210	<b>Modelo:</b>	231210
<b>Marca:</b>	HENDI	<b>EAN:</b>	8711369231210

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	HENDI
<b>Modelo</b>	231210
<b>EAN</b>	8711369231210

## Descricao Resumida

Amaciador de água de 8L para proteção de equipamentos profissionais. Reduz o calcário, prolonga a vida útil das máquinas e assegura a qualidade da água.

## Descricao Completa

Este amaciador de água de 8 litros é essencial para proteger equipamentos de cozinha profissional contra a acumulação de calcário, garantindo maior durabilidade e eficiência operacional.

### Amaciador de Água Profissional — Amaciador de Água — Características Técnicas

Propriedade	Valor
<b>Capacidade do filtro (20°dH)</b>	1200 L
<b>Capacidade do filtro (30°dH)</b>	1000 L
<b>Capacidade do filtro (40°dH)</b>	900 L
<b>Volume</b>	8 L
<b>Diâmetro</b>	185 mm
<b>Altura</b>	400 mm
<b>Pressão da água (mín./máx.)</b>	1 a 8 bar
<b>Fluxo nominal</b>	1000 L/h
<b>Temperatura ambiente</b>	4°C a 35°C
<b>Temperatura da água</b>	4°C a 25°C

<b>Ligação</b>	3/8"
<b>Peso Líquido</b>	7,67 kg

## Aplicações Profissionais

---

Este amaciador de água é ideal para proteger equipamentos em restaurantes, cafés, pastelarias, cantinas escolares e empresariais, hotéis e roulotés. É particularmente útil para máquinas de café, fornos combinados, máquinas de lavar louça e geradores de vapor, onde a acumulação de calcário pode comprometer o desempenho e a vida útil.

## Amaciador de Água — Principais Vantagens

---

- Protege eficazmente os equipamentos contra a formação de calcário, prolongando a sua durabilidade.
- Melhora a eficiência energética das máquinas, reduzindo a necessidade de manutenção.
- Assegura a qualidade da água utilizada na confeção e lavagem, otimizando resultados.
- Contribui para um desempenho consistente dos equipamentos, minimizando avarias.