

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 12L Profissional para Cozinha

Informacoes do Produto

SKU:	HE231227	Modelo:	231227
Marca:	HENDI	EAN:	8711369231227

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HENDI
Modelo	231227
EAN	8711369231227

Descricao Resumida

Amaciador de água profissional com 12L de capacidade, essencial para proteger equipamentos de cozinha contra o calcário e prolongar a sua vida útil.

Descricao Completa

Este amaciador de água de 12 litros é essencial para proteger os equipamentos de cozinha profissional contra os efeitos nocivos do calcário, garantindo maior durabilidade e eficiência operacional. Ideal para instalações com água de dureza elevada.

Amaciador de água profissional — Amaciador Água — Características Técnicas

Capacidade do Filtro (20°dH)	2520 L
Capacidade do Filtro (30°dH)	1680 L
Capacidade do Filtro (40°dH)	1260 L
Capacidade	12 L
Pressão da Água (mín.)	1 bar
Pressão da Água (máx.)	8 bar
Fluxo Nominal	1000 L/h
Temperatura Ambiente	4°C a 35°C
Temperatura Água Alimentação	4°C a 25°C
Tamanho da Ligação	3/8"

Diâmetro	185 mm
Altura	500 mm
Peso Líquido	9,75 kg
Peso Bruto	10,51 kg

Aplicações Profissionais

Este amaciador de água é um investimento crucial para qualquer estabelecimento que utilize água em equipamentos sensíveis ao calcário. É ideal para restaurantes, cafés com cozinha, pastelarias, hotéis, cantinas e roulotés, protegendo máquinas de lavar louça, máquinas de café expresso, fornos combinados e outros equipamentos de confeitaria e lavagem, prolongando a sua vida útil e mantendo a eficiência.

Amaciador de Água — Principais Vantagens

- Proteção eficaz contra a acumulação de calcário em equipamentos.
- Prolonga a vida útil de máquinas de lavar louça, fornos e máquinas de café.
- Reduz a necessidade de manutenção e reparação de equipamentos.
- Melhora a qualidade da água utilizada na confeitaria e lavagem.
- Mantém a eficiência energética dos equipamentos ao evitar depósitos de calcário.